



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lammestek sous vide med ovnsbakte poteter, glaserte rotgrønnsaker og løk, servert med kremet appelsinsaus med timian

Ovnsbakte poteter
350 g poteter

Lammestek
350 g lammestek
sousvide

**Glaserte
rotgrønnsaker og løk**
2 stk gulrøtter
1 stk gul løk
300 g sellerirot
🏠 1 ss smør
🏠 1 ts sukker

**Kremet appelsinsaus
med timian**
1 pakke kremet
appelsinsaus
1 bunt timian

🏠 bakepapir (kan
sløyfes)
🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Sett en kjele med 1 liter vann på kok.
- 2 **Ovnsbakte poteter:** Kutt potetene i fire, og fordel dem utover et stekebrett med bakepapir. Bland inn litt olje, salt og pepper, og stek potetene midt i ovnen i omtrent 20–25 minutter, til potetene er gjennomstekte.
- 3 **Lammestek:** Legg pakken med lammestek i kjelen med vann fra punkt 1, og la pakken trekke på lav varme frem til servering. Ta kjøttet ut av pakken, og skjær det i skiver før servering. Ta eventuelt vare på litt av kraften, og smak til sausen med den.
- 4 **Glaserte grønnsaker:** Skrell gulrøttene og løken, og kutt skallet av sellerirot. Kutt gulrøttene og selleriroten i store biter, og løken i båter. Ha gulrøttene og selleriroten i en kjele, dekk dem med vann, og kok dem i omtrent 10 minutter. La løken koke i vannet sammen med rotgrønnsakene de siste 3 minuttene av koketiden. Sil vannet av grønnsakene, og vend inn 1 ss smør, 1 ts sukker og litt salt. Varm opp og rør i grønnsakene til de er glaserte, i et lite minutt.
- 5 **Kremet appelsinsaus med timian:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. Skyll og tørk timianen. Ta av halvparten av bladene, finhakk dem, og ha dem i sausen.
- 6 **Servering:** Topp retten med resten av timianen før servering.

Tips fra kokken: Stek rotgrønnsakene og løken sammen med potetene i ovnen dersom du ønsker å forenkle retten.