

## Recept | SAMARBETE MED STOLT MAT I SÖRMLAND



Stolt mat i Sörmland vill informera, inspirera och aktivera alla som ser mat som en viktig utvecklingskraft för länet. Läs mer på [stoltmatisormland.se](http://stoltmatisormland.se)

# Nattbakat sörmländskt lammlägg

med potatispuré och picklad chili



Anders Sävström, köksmästare på Restaurang Voyage, Scandic Stora hotellet i Nyköping, står bakom receptet. FOTO: PRIVAT

Nattbakat sörmländskt lammlägg med sötpotatispuré, kryddig lamm-sky och picklad chili

### Recept för 4 personer (gluten och laktosfritt)

Till lammet:  
4 st lammlägg  
1 tumstor bit ingefära, skalad och grovt skuren  
2 röda chili, grovt skurna  
1 kruka färsk koriander  
5 st limeblad  
4 st schalottenlök, grovt skurna  
4 st vitlöksklyftor, krossade  
3 msk kalvfond  
1 flaska vitt vin  
Vatten  
Salt och peppar

### Gör så här:

Bryn lammet i rapsolja och salta och peppra ordentligt. Placera i en ugn-form med höga kanter eller en gryta. Lägg i övriga ingredienser och tillsätt vatten så lammet är täckt. Täck över med lock eller folie och baka av på 120 grader i ugn ca 5 timmar eller till lammet släpper från benet. Ta upp lammet ur skyn och låt det

svalna. Häll över innehållet från formen/grytan i en kastrull och låt detta reducera till en smakrik skysås, sila av såsen och red den med maizena till önskad konsistens.

### Sötpotatispuré:

1 stor sötpotatis  
4 medelstora potatisar av mjölig sort  
0,5 röd chili  
3 st schalottenlök, skalade  
Skalet av en halv citron, endast det yttersta gula  
1 vitlöksklyfta, skalad  
5 timjankvistar  
2,5 dl laktosfri vispgrädde  
2 msk kycklingfond  
Vatten  
Salt och peppar

### Gör så här:

Skala och skär potatis och sötpotatis i grova bitar. Lägg bitarna i en kastrull och tillsätt övriga ingredienser. Tillsätt vatten så ingredienserna är täckta. Koka till potatisen är mjuk. Häll av vätskan men spara ca en fjärdedel i kastrullen och resten i en skål bredvid ifall purén behöver spädas, plocka ur timjankvistarna.

Mixa allt innehåll i kastrullen med stavmixer eller i en kannmixer. Smaka av med salt och peppar. Tillsätt eventuellt mer kokväska för att tunna ut purén ytterligare. Klart för servering.

### Picklad chili:

2 st röd chili  
0,5 dl ättika  
1 dl strösocker  
1,5 dl vatten  
Gör så här:  
Skiva chilin tunt.  
Vispa ihop ättika, socker och vatten till sockret löst upp sig.  
Lägg chilin i picklingslagen ca 2 timmar.

### Vid servering:

Värm lammlägget på låg värme i såsen.  
Värm sötpotatispurén på låg värme. Lägg upp på tallrik eller i serveringsfat.  
Garnera rätten med den picklade chilin och färsk koriander.

Smaklig spis!

**Anders Sävström**