

# ***Krydret lammelår med fløtegratinerte poteter, brun saus og grønnsaker***

## Fløtegratinerte poteter (4 porsjoner)

1 kg kokefaste poteter

3 stk sjalottløk

4 fedd hvitløk

100 gr smør

3 dl kremfløte

3 dl melk

150 gr Jarlsbert/Norwegia

Salt og pepper

Hakk løk og hvitløk og stek på svak varme til den blir myk og blank. Tilsett melk og fløte i kjelen, kok opp og la småputre i 5 min. Ha i nykvernet pepper og kjør glatt med stavmikser. Smak til med salt, og tilsett potetene skjært i tynne skiver (0,3 cm). Rør forsiktig i kjelen så potetene ikke klistrer seg sammen. Kok potet- og fløteblandingen i 10-15 minutter. Hell så blandingen over i en ildfast form, strø over revet ost og stek videre i ovnene på 180 grader (varmluft) i 30 minutter. La hvile i 5 minutter før servering.

## Brun saus, ca 1 liter ferdig saus

50 gr meierismør

4 ss hvetemel

Vann til passe konsistens, ca 8 dl

Kraft fra steika

Sukkerkulør

Brunost

Tyttebærsyltetøy

Tilbered en «lun steik» ved å varme kjøttet i den vakuuerte posen ved 100 grader i 45 min/kg. Klipp så et hull i hjørnet av posen, og hell kraften over i basen du har laget til saus. Smak sausen til med brunost og tyttebærsyltetøy. Vær forsiktig med salt og pepper da det er mye krydder i kraften fra steika. Beregn ca 150 gr steik i tynne skiver per person.

Kokte grønnsaker sammen med fløtegratinerte poteter, brun saus og steik smaker nydelig.

Velbekomme 😊