



Lammefilet i kartoffelsvøb med krydret flødeost

Lækker og anderledes opskrift på lammefilet.
Rigtig fin gæstemad som er nem at lave. Nydes
gerne med en frisk, frugtrig og blød rødvin.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 90 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 600 g lammefilet (2 stk.)
- 4 store bagekartofler
- 1 løg
- 2 æg
- 4 spsk. hvedemel
- 200 g flødeost
- 4 fed hvidløg
- Friske krydderurter

Tilbehør: ratatouille, kraftig tomat sky med basilikum,
små spæde forårsgrøntsager, gulerødder, forårsløg,
asparges i en persillesky.

Fremgangsmåde

Brun lammefileterne godt på en varm pande. Krydr dem grundigt med salt og friskkværnet
peber. Læg dem på et klæde og lad dem afkøle.

Skræl og riv kartoflerne på et råkostjern. Pres så meget væde af som muligt. Rør de revne
kartofler sammen med finthakket løg, æggene og hvedemel. Krydr med salt og friskkværnet
peber. Forvarm ovnen til 200 grader. Beklæd 2 små (20 x 20 cm) bradepander med bagepapir
og fordel kartoffelmassen ud i et tyndt lag i hver bradepande. Bag dem i ovnen i ca. 20 min.
Lad dem afkøle.

Rør flødeosten med hvidløg og hakkede krydderurter efter smag. Fordel flødeosten på de to
kartoffelkager og læg en lammefilet på hver. Rul kartoffelkagen tæt omkring lammefilet. Lad
bagepapiret blive på, så det hjælper med at holde dem sammen. Bag rullerne i ovnen i ca. 15



Til denne ret anbefaler vi



Barbera d'Asti, Cà Nova

Viotti Vini

Piemonte, Italien

Varenr. 2370236



Rasteau, Esprit d'Argiles

Domaine La Collière

Rhône, Frankrig

Varenr. 1483336



Altanza Rioja Crianza

Bodegas Altanza

Rioja, Spanien

Varenr. 3173136





min. ved 220 grader. Lad dem afkøle let og fjern så bagepapiret. Steg nu rullerne på en pande i lidt olie, så de bliver gyldne og sprøde. Lad dem hvile lidt inden servering. Skær hver rulle i 4 stykker til servering.

Forslag tilbehør:

Kan serveres med ratatouille og kraftig tomat sky med basilikum eller med små spæde forårsgroentesager, gulerødder, forårsløg, asparges i en persillesky.