

Recept I Simons panna

Grillad lamm ytterfilé från Olsvenne gård med primörer samt färskostcrème

800g lamm ytterfilé
8 blastmorötter
8 färskpotatisar
8 sparrisar
1 schalottenlök
+ valfria primörer om så önskas

2 dl färskost naturell eller smaksatt
används naturell så kan man smaksätta med valfria örter och lök
tex gräslök, bladpersilja
smaka upp med salt och peppar

- Grilla lammet till en innertemp på 58 grader
- Grilla primörerna samtidigt och lägg primörerna i en bunke och vänd i fint hackad schalottenlök och lite god olivolja
- Smaka av med salt och peppar
- Servera med den smaksatta färskosten

Happy cooking!