Lamm på indiskt vis

6-8 portioner

INGREDIENSER

2 kg lammstek

TILL MARINADEN

200 g naturell yoghurt
2,5 cm ingefära, finhackad eller riven
5 vitlöksklyftor, finhackad eller riven
1 msk citronsaft
1 ¼ tsk salt
1 tsk mald spiskummin
1 tsk gurkmeja, pulver
1 tsk chilipulver
1 tsk garam masala
1 tsk mald koriander
1 tsk amchur- eller mangopulver

TILL ÖRTPOTATISEN

1 msk solrosolja
1 tsk senapsfrön
1 tsk salt
½ tsk chilipulver
½ tsk gurkmeja pulver
5 medelstora kokta potatisar, skalade, skurna i 4 bitar
40 g färsk koriander, finhackad

TILLAGNING

Snitta lammsteken flera gånger på båda sidor. Blanda yoghurten med alla ingredienser till marinaden väl. Lägg ett folieark i en långpanna, placera lammsteken i pannan och massera sedan in marinaden. Täck det marinerade lammet och kyl några timmar, alternativt över natten.

Ta ut lammet ur kylen en timme innan tillagning i ugn. Förvärm ugnen till 180 ° C, CircoTherm®. Stek lammet i ugnen i 1 timme och 45 min på nivå 2, tills köttet är lite rosa i mitten. Under de sista tio minuterna kan du lägga en bit folie över lammet för att förhindra att det bränns vid.

Täck lammet med folie och låt det vila i 20-25 minuter innan du skär upp det. Servera tillsammans med en sallad, ris eller några örtiga potatisar.

Till potatisen, värm oljan i en kastrull och tillsätt senapsfrön. När de har börjat fräsa, tillsätt kryddorna och 2 msk vatten. Tillsätt den kokta och skurna potatisen och blanda väl. Blanda i koriander och servera med lammet.