

## Grillning med lammtema

Det blir mycket grillning i det fina vädret. Härmdagen varierade oss och grillade fetaostfyllda lammfärsbiffar och lammkorv. Till testade jag en ny potatis som jag gjorde i en muffinsform. Smakerna tillsammans blev sååå goda!



Vi har hittat en favoritkorv med 90 % kötthalt, Enebackens lammkorv från Lidl. Du måste testa den! Tim älskar den. Han är annars inte så förtjust i grillad korv. Lammfärsen köpte jag fryst på Willys. Har sett många familjer köpa den och den var väldigt god och prisvärd.



## Grillade fetaostfyllda lammfärsbiffar

### 4 personer

400 g lammfärs

1 ägg

2 vitlöksklyftor

0,5 dl finhackad timjan (1 msk torkad)

salt

peppar

100 g fetaost

Blanda samman lammfärs, ägg och timjan. Pressa ner vitlöken. Krydda färsen med salt och nymalen svartpeppar.

Skär fetaosten i sockerbitsstora bitar. Rulla färsen till 8 stora bollar. Tryck fast en bit ost i varje boll och forma dem till runda och fina biffar.

Grilla biffarna 4-6 minuter per sida på träkolsgrill eller stek biffarna ljust bruna runt om i smör i stekpanna. Ställ hela stekpannan (om skaftet tillåter) i ugnen och låt bullarna steka klart i 10 minuter.

Receptet kommer från [Mitt kök](#).





## Potatistorn i ugn

### 4 personer

90 gram smör och lite till för att smöra plåten

50 gram parmesanost

2 tsk vitlökspulver

2 tsk timjan, färsk eller torkad

8-10 potatisar

Salt och peppar

Börja med att smöra plåten. Skär potatisen i tunna skivor. Lägg potatisskivorna i en stor skål och blanda med smör, vitlökspulver, salt, timjan och peppar. Lättast är att blanda med händerna.

Ta några skivor och forma små "torn" i hålen. Gör tornen ganska höga, de sjunker ihop i ugnen. Tillsätt lite salt och peppar och sätt plåten i ugnen. Låt stå i ugnen på 190 grader i ungefär en timme.

När du tar ut den, låt potatisen vila i 5 minuter. Tillsätt lite parmesanost och timjan innan servering. Enkelt och festligt!



Till lammfärsbiffarna åt vi tzatziki och mammas goda röda grillsås. Tzatziki och en tomatsås eller annan röd sås passar perfekt till lamm.

## **Tzatziki**

3 dl turkisk yoghurt  
1/2 gurka  
1 pressad vitlök  
Salt och peppar

Skala gurkan och riv den grovt på ett rivjärn. Lägg på en tallrik och salta rikligt över. Låt stå ca 15 minuter. Krama ur all vätska ur gurkan. Blanda gurka med turkisk yoghurt, pressad vitlök, salt och peppar.

## **Mammas röda grillsås**

1 gul lök, finhackad  
1 röd paprika, finhackad  
1 1/2 dl chilisås  
5 droppar tabasco





Testade även några nya tilltugg som blev lyckade.

## **Pestosnurror**

### **6 personer**

1 platta frusen smördeg, tinad

3 msk grön pesto

8–10 hackade saltorkade tomater i olja

1 1/2 dl riven lagrad ost, t.ex. Västerbottensost

Lägg smördegen plant och bred pesto på den. Strö över tomater och ost. Rulla ihop degen som en rulltårta tätt från långsidan. Skär rullen i 1–1 1/2 cm breda bitar och placera dem på bakplåtspappersklädd plåt. Grädda i ugnens mitt i 225 grader i 15–20 minuter tills snurrorna fått fin färg.

Receptet kommer från [Lantliv](#).





Krustader är väldigt goda med alla typer av smält mjukost. Nu köpte jag Fjällbrynts hushållsost med starkare smak och toppade med en liten klick granatäpple-, päron- och calvadosmarmelad. Fyll krustaderna ungefär till hälften och ställ in i ugnen på 225 grader några minuter tills att osten börjar bubbla.