

## Påskmiddag

I torsdags firade vi in påsken med en god trerätters middag bara familjen. Gjorde lammstek för första gången. Festligt och smidigt eftersom den sköter sig själv i ugnen. Till steken gjorde jag en alldeles underbar rödvinssås som vi fått på Matjuntan en gång hos Agnetha. Verkligen ljuvlig!!

**Förrätt:** Sparris inlindad i serranoskinka med gräslöksdressing - [recept här!](#)

**Varmrätt:** Lammstek med rödvinssås och rotsaker i ugn

**Efterrätt:** Påskdessert i tre lager med choklad, mango och italiensk maräng



## **Gradinskan**

Matbloggare med passion för god mat

<https://gradinskan.se>

---



## Lammstek med rödvinssås och rotsaker i ugn

### 4 personer

2 stora vitlösklyftor  
1 kruka rosmarin  
1 tsk torkad timjan  
2 msk finrivet citronskal  
2 tsk salt  
1 tsk nymalen svartpeppar  
1 krm chiliflakes  
Ca 1 kg lammstek utan ben  
2 msk olja  
Smör och olja till stekning  
2 dl vitt eller rött vin

**Gör så här:** Sätt ugnen på 125°C. Skala och skiva vitlöken. Plocka bladen från ca 3 kvistar rosmarin och hacka. Blanda med timjan, citronskal, salt, peppar och chiliflakes.

Ta bort nätet från lammsteken och putsa den om det behövs. Gnid in lammsteken med olja, både på under- och översidan. Massera noga in ört- och kryddblandningen runtom med händerna. Skär små snitt i köttet och stoppa in vitlöksskivorna.

Bryn steken runtom i smör och olja i en het panna tills den får fin färg, ös under tiden. Lägg steken i en ugnform. Tillsätt vinet i stekpannan och låt koka upp, håll över lammsteken i formen. Sätt i en digital kökstermometer i den tjockaste delen av köttet. Ställ in i mitten av ugnen till termometern visar 60-70°C beroende på om du vill ha köttet rosa eller genomstekt. Det tar ca 2 ½ timme. För ett kött som är rosa eller medium-rare, ta ut köttet när det har en innertemperatur på 60 grader. För medium-well done, lite fastare i konsistensen, ta ut köttet när det har en innertemperatur på 68 grader. Jag tog mitt vid 65 grader och då var den medium, något rosa.

(Har man mera bråttom kan man höja temperaturen i ugnen till 175°C, då tar det ca 1 ½ timme. Köttet blir dock lite saftigare vid lägre ugnstemperatur.)

Ta ut steken och rulla in i aluminiumfolie och låt ligga ca 15-30 minuter. Skär köttet i 0,5-1 cm skivor. Servera med rotsaker i ugn och örtig rödvinssås, se recept nedan.

## Agnethas örtiga rödvinssås

### 4 portioner

2 dl rött portvin  
3 dl rött vin  
2 dl vatten  
4 msk koncentrerad kalvfond  
2 tsk Maizena majsstärkelse  
50 g smör, rumsvarmt  
2 msk färska timjanblad eller 1 tsk torkad  
2 msk färska mejramblad eller 1 tsk torkad  
2 tsk tomatpuré  
1/2 liten vitlöksklyfta, pressad

**Gör så här:** Koka portvin, vin, vatten och kalvfond tills ca 4 dl återstår. Rör ut majsstärkelsen i lite vatten och vispa ner i såsen. Låt koka upp.

Blanda smöret med kryddorna, tomatpurén och vitlöken. Hit kan man förbereda. Värm såsen före serveringen och vispa i det kalla smöret.



## Påskdessert i tre lager med choklad, mango & italiensk maräng

**15-20 små eller 6-8 stora desserter**

**Tid:** 1,5 timme + kyltid

### **Mörk chokladmousse**

70 g mörk choklad 70 %

2 äggulor, rumsvarma

1 msk kaffe, ljummet

1 liten nypa salt

2 dl vispgrädde

1 krm vaniljpulver

### **Mangocurd**

1 mogen mango, ca 350 g

2 ägg

0,5 dl strösocker

Saft från 1/2 citron

50 g smör, rumsvarmt

### **Italiensk maräng**

2 st äggvitor

1 tsk citronsaft

2 dl strösocker

0,5 dl vatten

### **Till dekoration**

Små chokladägg av valfri sort

### **Gör så här:**

#### **Mörk chokladmousse**

Smält chokladen försiktigt i micro eller över vattenbad. Låt svalna. Vispa ihop äggulorna med kaffet och 1 nypa salt. Rör ner äggulorna lite i taget i chokladen. Blanda slätt.

Vispa grädden lätt tillsammans med vaniljpulvret. Konsistensen ska vara ungefär som filmjök. Vänd ner grädden i chokladblandningen, använd gärna en slickepott. Blanda väl och håll upp i små glas. Fyll inte upp för mycket, lämna plats kvar till mangocurd och italiensk maräng. Låt moussen stelna till i kylskåp ca en timme. Gör mangocurden under tiden.

#### **Mangocurd**

Skala mangon och skär fruktköttet i bitar. Mixa köttet till en puré med hjälp av stavmixer. Det ska bli



ca 2 deciliter puré.

Blanda ägg, socker, mangopuré och citronsaft i en värmetålig skål, gärna en rostfri bunke med rund botten. Placera skålen över ett vattenbad i en kastrull med sjudande vatten. Vispa hela tiden med handvisp tills det blir en tjock kräm. Använd gärna en termometer, krämen ska uppnå 85 grader.

Ta av från värmen och blanda ner smöret, lite i taget. Rör tills det smält. Låt svalna innan curden fördelas över den kalla chokladmoussen. Ställ i kylskåp.

### **Italiensk maräng**

Vispa äggvitor och citronsaft till ett fast skum. Koka under tiden en sockerlag av sockret och vattnet. När sockerlagen uppnår 121 grader, håll den i en tunn stråle i äggvitorna under vispning. Fortsätt vispa på medelhastighet tills marängen svalnat och blivit fast och blank.

Fyll en spritspåse med marängen och spritsa snyggt på toppen av desserterna. Bränn av med en gasbrännare. Dekorera med små chokladägg.

Receptet på efterrätten hittade jag hos [Ylvas bakverkstad](#).