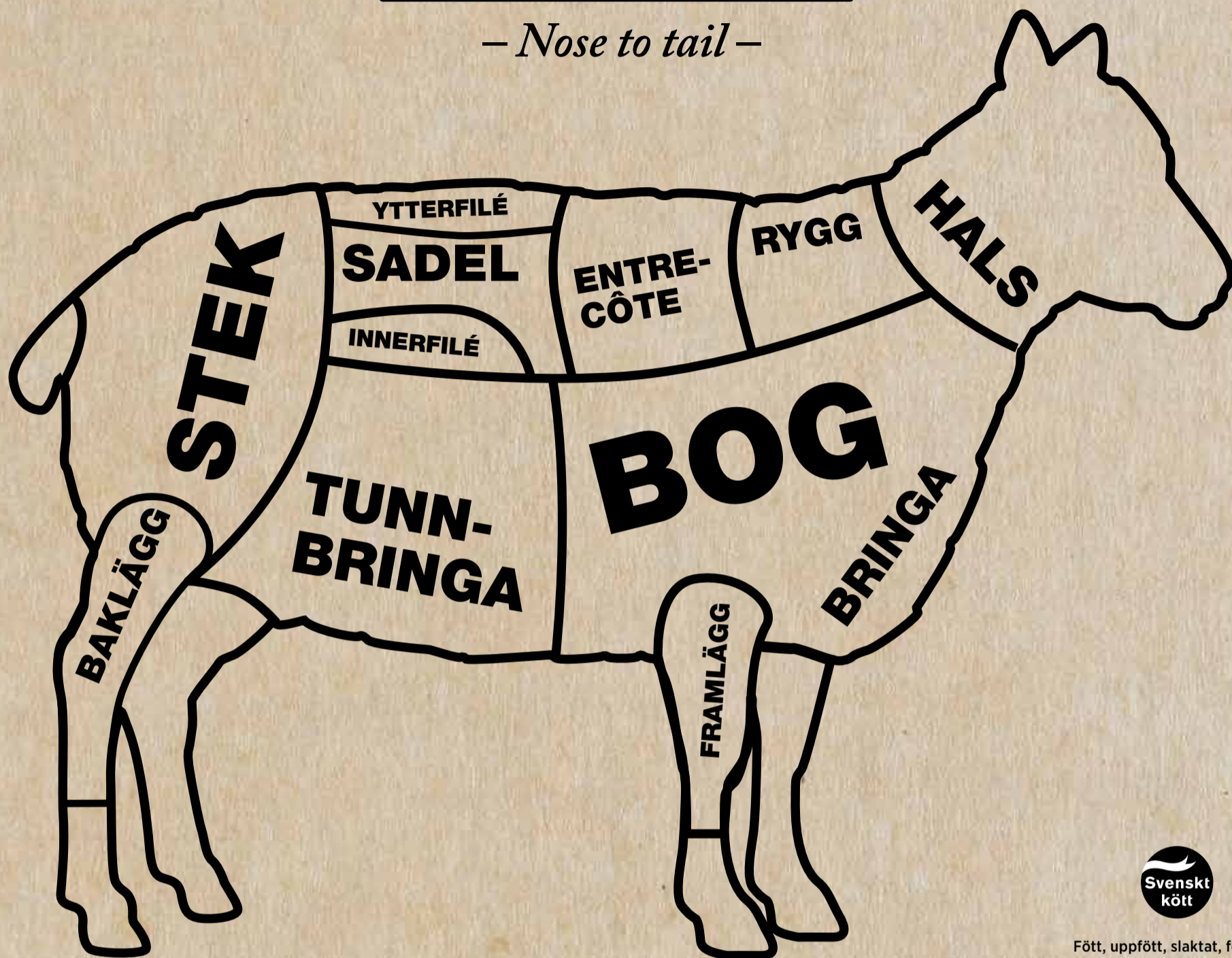


STYCKNINGSSCHEMA

LAMM

– Nose to tail –



Fött, uppfött, slaktat, förädlad och förpackat i Sverige.

TILLAGNINGSTIPS

Lammkött har en lätt, behaglig smak och en mörhet som gör att många delar är färdiga för pannstekning. Det svenska lammköttet kommer vanligtvis från djur som är mellan ett halvt till ett år gamla. Idag finns det svenskt lammkött under hela året. Svenska lamm och får betar ute hela sommaren.

Framlägg/baklägg Passar till grytbitar, kan kokas eller bräseras. Färskött kan brynas och lagas klart på låga temperaturer (70-150 °) tills köttet är mörkt och lossnar från benen.

Detaljer baklägg: Hel, skivad, klubba.
Delar framlägg: Hel, skivad.

Stek Passar att helstekas i ugn (ca en timme per kilo i 175 °). Råa skivor av lammstek, med eller utan ben, kan stekas i panna eller grillas.

Detaljer: Hel, skivad med ben, befri, trippelstek, innanlår, rostbiff med och utan kappa, fransyska, ytterlår, rulle, grytbitar, strimlad, finstrimlad.

Fransyska/rostbiff Med eller utan ben. Passar att tillagas i ugn. Kan även skivas och stekas eller grillas.

Ytterfilé Ytterfilén är smakrik och mager. Tillagas snabbt i panna.
Detaljer: Hel.

Innerfilé Passar att smörstekas, hel eller som små noisetter. Kan gå klart i pannan eller i ugn till en innetemperatur mellan 55 ° och 65 °.

Detaljer: Hel.

Sadel Passar att ugnstekas på medelgod värme (omkring 175 °) eller först på hög värme och sedan i lägre temperaturer. Det tar mellan 45 minuter och en timme beroende på hur stor sadeln är och hur rött du vill ha köttet. Kotlett från sadeln finns både hel och dubbel. Steks i panna eller grillas.

Detaljer: Hel, ytterfilé, parkotlett, kotlett.

Racks Kotlettrad som kan helstekas i ugn och serveras hel eller delad.

Detaljer: Rack, rack skivad.

Entrecôte Entrecôte med benet kvar kallas även karré. Kan stekas i panna och passar bra att grilla. Hel bit, med eller utan ben, kan bräseras i gryta eller stekas i ugn. Passar även att tillaga i lergryta.

Detaljer: Hel, skivad.

Rygg och hals Kan skivas till kotletter som steks eller grillas och passar även bra till grytkött. Låt grytbitarna vara ganska stora så blir de ännu saftigare. Passar till ragu, soppa och gryta. Bör tillagas långsamt.

Detaljer: Hel, skivad.

Tunnbringa Passar till grytor och soppor. Revbensspjäll passar att ugnstekas eller grilla. Kan även sjudas i buljong, glaseras och hetgrillas eller ugnstekas för att få en glansig och smakrik yta.

Detaljer: Hel, tunna revben.

Bringa Tillagas på samma vis som lägg och bog, det vill säga framförallt genom långkok.

Detaljer: Hel, ribbad.

Bog Passar utmärkt för kokning eller bräsering. Den kan lagas som stek, hel eller halv, med eller utan ben. Kan också ingå i brynta grytor samt ugnsbakad långsamt eller grillas länge under lock på indirekt värme, gärna efter att ha marinerats. Tärnad bog passar i soppor och grytor, som dillkött och frikassé.

Detaljer: Hel, skivad, befri.

Inälvsmat Lever tillagas som nötlever.

Färs Passar till alla färsrätter, till exempel biffar och köttfärsås.

Läs mer på martinsservera.se