



Lammroulader med lammkorv och rostad Aioli

Recept 4 pers

4 st skivor lammentrecote á 120 g
eller rygg
4 st Charkprodukter Lammkorv
100 g Feta ost
4 skivor tomater
4 st persiljekvistar
4 st vitlöksklyftor
Salt och svartpeppar

Rostad Aioli

12 st vitlöksklyftor
4 st äggulor
1 msk fransk senap (Dijon)
4 dl neutral olja
Salt

Lägg köttet i en plastpåse och banka ut till ca 0,5 cm tjocka biffar. Dela lammkorven och fetaosten, lägg bitarna på köttet. Lägg på en tomatkiva, vitlöksklyfta och persiljekvist. Strö över ett fint regn av salt och nymald svartpeppar. Rulla ihop, fäst med tandpetare. Bryn runt om. Lägg på en ugnssäker form. (Detta kan förberedas dagen innan. Förvara i kyl.) Ställ ugnen på 175°C. Grädda i 15 minuter om de är kylskåpskalla eller i 10 minuter om de är rumstempererade.

Rosta vitlöksklyftorna gyllenbruna i lite olja på medelstark värme. Låt svalna till rumstemperatur, lägg i en matberedare tillsammans med äggulor och senap. Mixa till en fin puré. Tillsätt oljan i omgångar. Lägg i en skål. Smaka av med salt. Smaka av flera gånger, det kräver mer salt än du tror.