

## Oppskrifter 10-12.10.2008 – 5-års jubileumstur

### Gingravet lammeilet på rotseng

3/4kg lammeilet  
30g salt  
1 liten knivspiss salpeter (fra apoteket)  
40g sukker  
3/4ts grovkvernet pepper  
2ss hakket, frisk estragon  
5 knuste einerbær  
2ss gin (eller akevitt)

### Rømulade

2 1/2dl seterrømme  
1 finhakket eple  
1ts sitronsaft  
Finhakket persille  
1ts sukker

Bland krydder og salt og gni lammeilet inn med blandingen. Drypp gin over. Legg kjøttet i form som dekkes med plastfolie og settes i kjøleskap. Snu fileten hver 12. time og la den graves i 4 dager. Pisk opp seterrømme og bland inn ingrediensene til rømuladen.

Ved servering skjæres kjøttet i tynne skiver. Her er det lagt på en seng av kokte rødbeter, skorsonnerøtter og plukksalt. Drypp rømuladen over til slutt og har gjerne på litt pestosaus også.