

Stockholm 2012-10-02

## Premiär för Jamie Olivers höstmeny på Scandic

**Scandic fortsätter att utveckla kvalitativa och goda erbjudanden på sina restauranger över hela Norden i samarbetet med världsberömda kocken Jamie Oliver. Från och med idag, den 2 oktober, kan man på Scandic avnjuta Jamies nya höstmeny. Som tidigare menyer är också denna skapad i samarbete med Scandics Food & Beverage team. Menyn tar tillvara på säsongens ingredienser och ska locka till inomhusmys nu när vädret är kyligt.**

– Jag har samarbetat med Scandic i fyra år nu. Det började med att Scandic kontaktade mig och ville höja nivån på sitt materbjudande ytterligare ett snäpp. Efter att ha bott på ett Scandichotell insåg jag att Scandic inte bara hade bra företagsvärderingar utan även ett bra materbjudande. Så det var en utmaning att göra det bättre men vi startade med barnmenyn, som blev en stor framgång, och sedan dess har vi fortsatt samarbeta på ett inspirerande och framgångsrikt sätt, säger Jamie Oliver.

Här är menyn:

**Förrätt:**

*Krämig skogssvampsoppa med örter, svampcrostini och Nordisk ost*

**Huvudrätt:**

*Lammlägg med potatisstomp, rostade rödbetor och rotselleri*

**Dessert:**

*Höstsviss med äpplen, yoghurt och hasselnötskrokant*

- Det är alltid kul att skapa de här rätterna tillsammans med Scandic. De bryr sig verkligen om kvaliteten på den mat som serveras gästerna och det strävas ständigt efter att hitta nya tillvägagångssätt, säger Jamie Oliver.

**För mer information kontakta gärna:**

Margareta Thorgren, VP Group Communication, tfn; +46 721 70 92 53



Jamies recept:

## Lammlägg med potatisstomp, rostade rödbetor och rotselleri

2 portioner

- 2 x 350 gram lammlägg
- 2 kvistar färsk rosmarin
- Olivolja
- 1 st rödlök, hackad
- 1 st morot, hackad
- 1 själk seller, hackad
- 4 vitlöksklyftor, 2 hackade, 2 krossade,
- 1 msk vetemjöl
- 1 tsk tomatpuré
- 2,5 dl rött vin
- 5 dl vatten
- 200 gram rotselleri
- 1 tsk kummin
- 200 gram färska rödbetor
- Några kvistar timjan
- 250 gram potatis, gärna Asterix med rött skal

1. Sätt på ugnen på 175 grader.  
Välj en gryta som rymmer lammläggen utan att vara onödigt stor. Lägg grytan upp och ner på ett bakplåtspapper, rita efter kanten med en blyertspenna och klipp sedan ut en rundel.
2. Hacka lök, morot, selleristjälken och två av vitlöksklyftorna. Använd en vass kniv och skär försiktigt ett hål nära benet i överdelen av lammläggen, stoppa ner en rosmarinkvist i varje. Gnugga lammet med lite olivolja, salt och peppar. Stek lammet på medelvärme i en mindre gryta i 8-10 minuter eller tills den blivit gyllene runt om.
3. Ta upp lammet från grytan och lägg åt sidan. Häll i en skvätt olivolja och stek de hackade grönsakerna. Rör om då och då tills de börjar mjukna och blir gyllene, cirka fem minuter. Rör i mjölet följt av tomatpurén och vinet. Låt sjuda tills vinet har reducerats och såsen tjocknat, häll sen i vattnet och låt koka upp. Lägg tillbaka lammet, placera försiktigt det runda bakplåtspappret över ytan på maten, lägg sedan på locket på grytan och stoppa in i mitten av ugnen i cirka 2 timmar eller tills köttet blivit mörkt och lossnar från benet.
4. Skrubba och skär rödbetorna i klyftor. Skär rotsellerin i cirka tre centimeter stora bitar. Krossa resten av vitlöken. När en timma återstår, blanda rotselleri, kummin och lite olja och vänd ner på ena sidan av en långpanna. Blanda rödbetorna med en skvätt olja, vitlök och timjan och tippa ner i andra halvan av pannan. Håll de olika rotfrukterna separerade. Täck plåten med folie och ställ in den i ugnen under grytan. Ta av foliet efter 30 minuter, låt den stå inne i totalt 1 timme.
5. När tjugo minuter återstår, koka potatisen i saltat vatten i 10-12 minuter tills de är genomkokta. Häll av vattnet och vänta en liten stund, krossa sedan potatisen och blanda i lite olja, salt och peppar.
6. Fördela potatisstompet mellan tallrikarna, lägg på en slev rostade rotfrukter och placera lammet uppepå. Häll över några skedar sås och servera med ett glas rödvin.

Receptet är framtaget av Scandic tillsammans med Jamie Oliver