



Lammkött

Konsumtionen av lammkött är ganska låg i Sverige, men intresset har ökat de senaste åren och färskt lammkött går numera att få tag på året runt.

Allmänt om lammkött

Dilammkött kallas kött från lamm som vid slakt är under 6 månader gamla och väger mindre än 13 kilo. Är lammet mellan 6 och 12 månader gammalt vid slakt kallas köttet lammkött. Kött från djur över ett år kallas fårkött. Det kött som finns i handeln är främst lammkött.

Lammkött består av fina fibrer, det är mört och har en ljusröd färg. Allt lammkött är så mört att det går att steka och grilla utan att först möras.

Fårkött är fetare och mörkare i färgen än lammkött, och det har mer utpräglad fårsmak.

Tips

Stek inte kött på alltför hög värme, då förlorar det för mycket vätska och blir torrt och tråkigt.

Infrysning av kött bör gå fort, frysen bör hålla en temperatur på minus 18° eller lägre under lagringstiden och upptiningen bör ske långsamt vid låg temperatur, allt för att köttet ska behålla sin kvalitet.