

Lammeculotte med stegte kartofler

Mandag 4. marts 2019

Ingredienser

1 lammeculotte eller ca. 500 gr.

1 spsk. Rosmarin

4 fed hvidløg

En klat smør

Salt, peber

Kartofler

4 bagekartofler

1 tsk. Oregano

3 spsk. Hakket persille

Saft af ½ citron

1 tsk. Groft salt og 1 tsk. Peber

150 gram feta

Bagte rødløg

8 rødløg

beregn 2 løg ikke for store pr. person

frisk Timian,

3 tsk. citronsaft

1 tsk. salt

25 gr. smør

Fremgangsmåde

Rids fedtsiden helt ned til kødet. Krydr med salt, peber og fordel totter af rosmarin i snittene og på bagsiden af kødet.

Sæt en pande på læg culotten med skindsiden nedad på den kolde pande. Efterhånden som panden bliver varm smelter fedtet af.

Vend culotten så den bliver brun på den anden side. Læg den i et fad kom hvidløgene ved og evt. mere rosmarin

Sæt den i ovnen ved ca. 200 grader, steg den færdig i ovnen ca. 15-20 minutter ca. 65 i kerntemperatur.

Kartofler

Skær dem i store både. Vend dem i oregano, salt, peber og olie.

Stegs ved 200 grader i 30 minutter.

Når kartoflerne er færdige vendes de i persille, lidt citronsaft en håndfuld rucola.

Drys feta terninger over inden servering.

Bagte rødløg

Skær bunden af rødløgene, så de kan stå. Fjern den yderste skal. Skær et kryds fra toppen til ca. en tommefingerbredde fra bunden. Bland timian, salt, smør og citronsaft og kom det godt ned i krydset. Hæld salt i et ildfast fad, stil rødløgene i det og steg dem en halv time ved 200 grader