



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



40 - 50 MIN. TILBEREDNING

Lammeculotte med citronrødder, stegte kartofler og citronhollandaise

Det skal du bruge

400 g kartofler
½ pose rosmarin
½ pose timian
300 g lammeculotte
3 stk gulerødder
1 stk laurbærblad
1 stk solo hvidløg
1 stk citron
2 dl hollandaisesauce
1 drys løvstikke

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Smør, Sukker

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Halvér kartofler og kom i en gryde med lertsaltet vand, der lige dækker. Bring i kog og kog 10 min. Hæld vandet fra.
- 2 Skyl, tør og hak rosmarin og timian fint. Fordel halvdelen af hver på et spækbræt, drys med ½ tsk salt og peber. Pres kødsiden af lammet i blandingen, så det dækker godt. Læg culotten i et smurt ovnfast fad og sæt i ovnen ca. 20 min. Den skal være rosa indeni.
- 3 **Gulerødder:** Skræl gulerødder, skær i grove stykker, læg i en lille gryde og dæk med vand. Tilsæt 1 tsk sukker, salt, timian og laurbær. Kog op og lad simre ved middelvarme i 8 min. så de stadig har bid.
- 4 **Stegte kartofler:** Pil hvidløg, del og skær i skiver. Varm en pande op til høj varme med 1 tsk olie og 1 tsk smør. Tilsæt kartofler, hvidløg, rosmarinnåle, skal af ½ citron, salt og peber. Skru ned til middelvarme, når kartoflerne bruner. Steg ca. 10 min. og vend i dem undervejs.
- 5 **Citronhollandaise:** Kom imens hollandaise i en lille gryde og tilsæt revet skal af ½ citron og 1 spsk saft. Varm op ved middelvarme. Sauce skal blot varmes igennem, ikke koge kraftigt.
- 6 Tag culotten ud af ovnen og lad den hvile tildækket 5-10 min. Hæld vandet fra gulerødderne og læg dem i en skål. Dryp med lidt olie og citronsaft over, drys med groft salt og friskkværnet peber. Top med hakket løvstikke. Skær culotten i skiver og servér med kartofler og citronhollandaise.

Allergener

Æg, Mælk

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	5.598 kJ / 1.338 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	108,2 g
heraf mættede fedtsyrer	18,2 g
Kulhydrat	55,2 g
heraf sukkerarter	16,5 g
Protein	35,8 g
Salt	3,8 g
Kostfibre	9,5 g