



 2 PORTIONER

 4 DAGES HOLDBARHED

 45 - 55 MIN. TILBEREDNING

# Lammeculotte med kartoffelkompot og salat

## Det skal du bruge

300 g lammeculotte  
¾ fed hvidløg  
1 pakke timian, frisk  
1 stk skalotteløg  
1 spsk rødvinseddike  
¼ pose grøntsagsbouillon  
2 tsk honning  
½ pose majsstivelse  
400 g kartofler  
½ stk citron  
¼ stk peberrod frisk  
½ pakke bredbladet persille  
1 bundt forårsløg  
1 spsk æbleeddike  
1 spsk grov sennep  
⅓ stk spidskål  
50 g babyspinat

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Smør, Sukker

## Fremgangsmåde

- 1** Tænd ovnen og varm op til 180°C (Varmluft). Brun lammeculotten grundigt på alle sider på en varm pande, start med fedtsiden. Pil og knus hvidløg.
- 2** Læg culotten i et ovnfast fad og krydr med hvidløg, timian, salt og peber. Steg culotten i ovnen 12-14 min. så den er svagt rød i midten. Lad hvile tildækket i ca 5-10 min. Gem stegesaften til saucen.
- 3** **Sauce:** Pil skalotteløg og hak fint. Steg i smør ved svag varm uden det bruner. Tilsæt vineddike og kog ned til det halve. Tilsæt 2 dl vand, bouillon, stegesaft og honning og kog ind til ¾ mængde. Smag til med salt og peber. Rør majsstivelsen med en smule koldt vand. Tilpas evt. konsistensen med lidt saucejævner.
- 4** **Kartoffelkompot:** Kog kartoflerne møre i ca. 20 min. Lad trække i 5 min. Hæld vandet fra og køl af ca. 2 min. Riv citronskal og riv peberrod fint. Skyl og hak persille. Mos kartoflerne groft. Vend med 1 spsk smør, citronskal og peberrod. Smag til med salt og peber.
- 5** **Dressing:** Skær forårsløg i fine skiver. Bland æbleeddike, sennep, 1 spsk olie, ½ tsk sukker og forårsløg sammen. Smag til med salt og peber.
- 6** **Salat:** Snit spidskål meget fint. Kom spinat og kål i koldt vand. Sigt vandet fra det grønne og tør det, evt. i en salat slynge. Vend grønsagerne med dressingen.
- 7** Skær lammeculotten i tynde skiver og servér med salat og kartoffelkompot. Drys med hakket persille ved servering.

## Allergener

Laktose, Mælk, Sennep, Svovldioxid

## 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: 3.035 kJ / 725 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 36,9 g  
heraf mættede fedtsyrer 14,8 g

Kulhydrat 60,2 g  
heraf sukkerarter 14,2 g

Protein 38,1 g

Salt 2,0 g

Kostfibre 12,8 g