



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



40 MIN. TILBEREDNING



# Lammeculotte med citronrødder og citronhollandaise

## Det skal du bruge

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

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Smør, Sukker

## Fremgangsmåde

- 1** Tænd grillen eller ovn på 200°C varmluft. Skær kartofler i kvarte og læg i en gryde med vand så det lige dækker tilsat ½ tsk salt. Bring i kog og kog 10 min. Hæld vandet fra efterfølgende.
- 2** Skyl og tør rosmarin og timian. Gem 2 stilke timian og 1 stilk rosmarin til senere og hak resten fint. Fordel det på et spækbræt, drys med ½ tsk salt og peber. Pres kødsiden af lammet i blandingen, så det dækker godt. Læg culotten på grillen ved indirekte varme ca 20 min. **OVN:** 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. Vend i dem ca. 10 min.
- 5** **Citronhollandaise:** Varm imens hollandaise i en lille gryde ved middelvarme, tilsæt revet skal af ½ citron og 1 spsk saft. Sauce skal blot varmes igennem, ikke koge kraftigt.
- 6** Tag culotten fra ovn/grill og lad den hvile tildækket 5-10 min. Hæld vandet fra gulerødderne og læg dem i en skål. Dryp med lidt olie og citronsaft, drys med groft salt og friskkværnet peber. Top med hakket løvstikke. Skær culotten i skiver og servér med kartofler og citronhollandaise.

## Allergener

Æg

## 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:	5.637 kj / 1.347 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	108,4 g
heraf mættede fedtsyrer	18,2 g
Kulhydrat	57,2 g
heraf sukkerarter	18,1 g
Protein	35,6 g
Salt	3,6 g
Kostfibre	10,6 g