



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Lammeculotte med asparges, ovnkartofler og sennepssauce med estragon

Ovnkartofler

400 g kartofler, små

Lammeculotte

300 g lammeculotte (har været frosset)
1 pose timian/rosmarin
blanding
1 fed hvidløg

Asparges

1 stk skalotteløg
250 g asparges

Sennepssauce med estragon

1 pose dijon sennep
1 bæger creme fraiche 38%
½ pk estragon, frisk
½ spsk smør ^b
½ spsk mel* ^b
1 dl vand ^b

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Ovnkartofler:** Halvér kartofler og fordel på en bageplade med bagepapir. Vend med lidt olie, salt og peber. Bag i ovnen ca. 20-25 min.
3. **Lammeculotte:** Rids fedtet med en skarp kniv, men undgå at skære ned i kødet. Krydr med salt, peber og timian/rosmarin. Læg culotte med fedtet nedad på en kold, tør pande, som kan gå i ovnen (se tip). Varm panden op til høj varme og steg ca. 5 min. på fedtsiden til det får noget farve.
4. Pil hvidløg, vend kødet og læg det hele hvidløg ved. Sæt panden i ovnen ca. 17-20 min. Tag det ud, når det er færdigstegt og lad det trække i mindst 10 min. gerne længere.
5. **Stegte asparges:** Pil skalotteløg og skær i skiver. Knæk den nederste hårde del af asparges. Skær hver asparges i 3-4 stykker. Varm en stegepande med lidt olie op til høj varme. Steg asparges i 3-4 min. sørg for at ryste panden undervejs. Kom skalotteløg på og steg med de sidste 30 sek. Krydr med salt og peber.
6. **Sennepssauce med estragon:** Smelt smør i en gryde, tilsæt mel og pisk det godt sammen. Tilføj vand lidt ad gangen og kog det sammen 2-3 min. under omrøring. Tilsæt sennep, creme fraiche og lidt af væden fra lammet. Smag til med salt og peber. Hvis saucen klumper gør det ikke noget, brug en stavblender til at samle den. Pluk estragon, hak det fint og rør det i saucen.
7. **Anret:** Vend kartoflerne i resten af væden fra lammet. Skær lammet i tynde skiver på langs. Anret på tallerkener med kartofler, asparges og sennepssauce.



TIPS!

Har du ikke en pande, som kan komme i ovnen, så kom kødet over i et ovnfast fad.

* Du kan udskifte inerediensen med et alleraivenligt alternativ