



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Lammeculotte med kartoffelkompot og salat

Lammeculotte

300 g lammeculotte (har været frosset)
1 fed hvidløg
½ pk timian, frisk

Kartoffelkompot

400 g kartofler, medium
½ stk skal af citron
¼ stk peberrod frisk
½ pk bredbladet persille
1 spsk smør ^b

Sauce

1 stk skalotteløg
1 spsk rødvinseddike
¼ pose grøntsagsbouillon
2 tsk honning
½ pose majsstivelse
1 tsk smør* ^b
2 dl vand ^b

Dressing

½ bundt forårsløg
1 spsk æbleeddike
1 spsk dijon sennep
1 spsk olivenolie ^b
½ tsk sukker ^b

Salat

⅓ stk spidskål
50 g babyspinat

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft)
2. **Lammeculotte:** Rids fedtet med en skarp kniv, men undgå at skære ned i kødet. Krydr med salt og peber og 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.
3. **Kartofler:** Skær kartoflerne i kvarte og kog møre i ca. 20 min. Lad trække i 5 min. Hæld vandet fra og køl af ca. 2 min.
4. **Lammeculotte - fortsat:** Pil hvidløg og knus det let med siden af en bred kniv. Vend kødet og kom hvidløg og frisk timian på. Sæt panden i ovnen og steg 15-20 min. så den er svagt rød i midten. Lad hvile tildækket i ca. 10 min. Gem stegesaften til saucen.
5. **Sauce:** Pil skalotteløg og hak fint. Smelt smør uden det bruner og steg løg ved svag varm et par min. Tilsæt vineddike og kog ned til det halve. Tilsæt bouillon, vand, honning og stegesaft fra kødet og kog ind til ¾ mængde. Smag til med salt og peber. Rør majsstivelsen med en smule koldt vand og justér evt. saucens konsistensen med jævningen.
6. **Kartoffelkompot:** Riv citronskal og peberrod fint. Skyl og hak persille. Mos kartoflerne groft. Vend med smør, citronskal og peberrod. Smag til med salt og peber.
7. **Dressing:** Skær forårsløg i fine skiver. Bland æbleeddike, sennep, olivenolie, sukker og forårsløg sammen. Smag til med salt og peber.
8. **Salat:** Snit spidskål meget fint. Skyl kål og spinat i koldt vand og tør det, evt. i en salat slynge. Vend salaten med dressing.
9. **Anret:** Skær lammeculotten i tynde skiver og server med salat og kartoffelkompot. Drys med hakket persille ved servering.