

# LAMMECULOTTE

Gourmet  
ca. 1 time

m/ ovnbagte rodfrugter, rødbedesalat og rødbedesauce



Til 3-4 personer

## DU SKAL BRUGE

**Lammeculotte** (*Tip: Du kan også bruge lammesteak, mørbrad eller kotelet til denne ret*)  
rosmarin

**Ovnbagte rodfrugter:** Vælg selv mellem kartofler, gulerod, pastinak, persillerod og rødbede – ca. 200 gram pr person.

**Rødbedesalat:** 3 rødbeder, 1 håndfuld jordskokker, 1-2 tsk peberrod, 2 dl eddike, 1 dl vand, 1 dl sukker, 1 dl drænet yoghurt.

**Rødbedesauce:** 1½ dl bouillon, maizena.

## SÅDAN GØR DU

1. Krydr culotten (brug fx rosmarin, salt, peber, lidt eddike, olie). Culotten skal steges ca. 1 time, eller indtil kernetemperaturen er 70 grader. Tjek temperaturen med et stegetermometer.

2. Skræl rodfrugterne og skær dem i både. Steg dem i ovn i ca. 30 min. ved 200 grader.

3. Skræl og rens grøntsagerne til rødbedesalaten, og skær dem ud i tern. Kog eddike, vand og sukker op i en gryde. Tilsæt grøntsagerne og bouillon nok til at dække grøntsagerne. Kog i 10 min. Og sigt herefter væden til saucen ned i skål, mens grøntsagerne køles af. Når de er kolde nok, blandes grøntsagerne med drænet yoghurt og smages til med peberrod, salt og peber.

4. Til sidst laves rødbedesaucen: Lad væden fra rødbederne koge ind lige til resten af retten er klar. 2 spsk. Maizena røres i 4 spsk. vand, og hældes i saucen, der skal koges op – du kan altid tilsætte mere jævning, hvis du ønsker en tykkere sauce.