

# LAMMECULOTTE

Gourmet  
ca. 1 time

m/ ovnbagte rodfrugter og 2 friske vintersalater samt ølglace



Til 3-4 personer

## DU SKAL BRUGE

**Lammeculotte** (*Tip: Du kan også bruge lammemørbrad, kotelet eller steak til denne ret*)  
Rosmarin.

**Ølglace:** en god mørk øl fx dark lager, 2 spsk. balsamico, 1 tsk. honning, 1 dl bouillon, 3-4 laurbærblade, evt. rosmarin

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

**Savoysalat:** ½ savojkål, 2 spsk. kapers, 2 spsk. finthakkede soltørrede tomater, 1 spsk. olie, 1 spsk. eddike, 1 tsk. sennep.

**Æblesalat:** 2 æbler, 3 stilke bladselleri, 1 dl drænet yoghurt, 1 tsk. sennep, 1 spsk. honning, en håndfuld sukkerærter, friske krydderurter (salvie eller mynte).

## 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. Bland ingredienserne til ølglacen i en kasserolle. Lad væsken koge ind i ca. ½-1 time. Tilsæt lidt mere øl eller vand, hvis den koger helt ind.

3. Skræl rodfrugterne og skær dem i både, der vendes i olie og salt. Bag dem i ovn i ca. 30 min ved 200 grader.

4. Fjern de yderste blade og stokken fra savojkålen, og skær den i fine strimler. Lav dressing af resten af ingredienserne til salaten, og bland dressingen med kålen.

5. Til sidst laves æblesalaten: Skyl og rens grøntsagerne. Skær æblerne i tynde skiver og snit blegselleri og sukkerærterne. Lav en dressing af drænet yoghurt, honning, og sennep, og vend den i salaten. Pynt med friske krydderurter.