

# LAMMEKØLLE

Gourmet  
ca. 2 timer

m/ pestokartofler og pære/gulerodssalat



Til 5-6 personer

## DU SKAL BRUGE

**Lammekølle** (*Tip: Du kan også bruge en bovsteg*)

½ l mørk øl eller vin.

**Marinade:** 2 spsk. salvie, 2 spsk. olie, 1 tsk. salt, peber, 1 spsk. soja, 1 spsk. citronsaft.

**Pestokartofler:** 1 kg små kartofler (eller ca. 200 gram pr. person), pesto (laves af et lille bundt persille, 2 fed hvidløg, ½ dl citron og 2 dl olie)

**Pære/gulerodssalat:** 2 gulerødder, 2 pærer, 2 pastinakker, 20 blade mynte eller salvie, 2½ dl græsk yoghurt, 1 spsk. honning, eddike.

## SÅDAN GØR DU

1. Knus ingredienserne til marinaden og bland dem godt sammen. Mariner stegen (evt. i en frysepose, gerne op til et døgn). Brun køllen i ovn i 30 min ved 225 grader. Steg færdig ved 175 grader i ca. 2 timer, til kernetemperaturen er 70 C. Tjek temperaturen med et stegetermometer. Tilsæt løbende øl eller rødvin – ca. ½ liter – ud af det får du en herlig skysauce til den færdige ret!

2. Skræl grøntsagerne til pære/gulerodssalaten. Snit grøntsagerne i fine strimler (ca. 10 cm lange og så tynde som du kan skære). Vend de fintstrimlede grøntsager med en yoghurt-dressing med mynte, eddike og honning, salt, peber. Pynt med fintsnittet mynte eller salvie.

3. Kog kartoflerne. Hak ingredienser (persille, hvidløg, citron, olie, salt og peber) i hånden eller med en stavblender. Pil kartoflerne og vend dem med pesto lige inden servering.