

# LAMMEKØLLE

Gourmet  
ca. 2 time

m/ ovnbagte rodfrugter, rødbedesalat og rødbedesauce



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.

**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. 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.

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.