

LAMMEKOTELET

Den hurtige
30 min.

m/ ovnbagte selleribåde, salat og aioli



Til 4 personer

DU SKAL BRUGE

Lammekotelet (*Tip: Du kan også bruge lammesteak til denne ret*)

Ovnbagte selleribåde: 1 knoldselleri - ca. 200 g pr. person.

Salat: 2 Gulerod, 2 pastinak, 1 lille porre, 1 spsk. eddike, 1 spsk. olie, 1 tsk. honning/sirup, 1 fed hvidløg, 1 tsk. sennep, mandler.

Aioli: mayonnaise, frisk mynte eller salvie, hvidløg, salt, peber.

Til hjemmelavet mayonnaise skal du endvidere bruge: 1 bæger pasteuriseret æggeblomme, ½ tsk. eddike, ca. 2 dl olie.

SÅDAN GØR DU

1. Skræl selleri og skær den i både. Vend i olie, salt. Bag bådene i ovn i ca. 30 min.
2. Lav herefter aioli: Smag 1 dl mayonnaise til med 1 fed hvidløg, salt, peber og frisk salvie eller mynte. Vil du lave din egen mayo, gøres det således: Hæld æggeblommen i en skål og pisk (brug piskeris). Lad det derefter stå i 10 min. Tilsæt eddike og pisk kraftigt. Tilsæt derefter olien i en tynd stråle, og pisk, så mayonnaisen ikke skiller.
3. Skræl gulerod og pastinak og kassér de yderste skræller. Striml resten med grøntsagsskrælleren. Rens og skyl porren, og del den 2 gange på langs. Snit porren fint på tværs. Rist de hele mandler på en tør pande. Lav olieeddikedressing ved at blande eddike, olie, honning/sirup, hvidløg, sennep, salt og peber. Bland salaten med olieeddikedressing, drys med de hakkede, ristede mandler og evt. med friske krydderurter.
4. Til sidst steges lammekoteletterne på en pande i ca. 3 min. på hver side, når selleribådene har fået 25 min.