



Rosastegt lammeculotte med lun tomatsalat og salvie-kartofler

Lækker opskrift på rosastegt lammeculotte med lun tomatsalat og salvie-kartofler.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 1 time

Antal personer: 4

Ingredienser

- 2-3 lammeculotter i alt ca. 7-800 g
- 20 cherry-tomater
- 1 bdt. forårsløg
- 1 spsk. hvidvinseddike
- 1 spsk. honning
- 1 spsk. hakket frisk basilikum eller koriander
- Salt og friskkværnet peber
- Lidt olivenolie
- 4 bagekartofler
- 1 grøn squash
- 1 bdt. frisk salvie
- 4 fed hvidløg
- 1 dl god olivenolie



Til denne ret anbefaler vi



Côtes du Rhône Villages
La Bastide Saint Dominique
Rhône, Frankrig
Varenr. 1531236



Côtes du Rhône
Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig
Varenr. 1548836



Côtes du Rhône, La Gerbaude
Domaine Alary
Rhône, Frankrig
Varenr. 1524636



Altanza Rioja Reserva
Bodegas Altanza
Rioja, Spanien
Varenr. 3168936



Fremgangsmåde

Puds lammeculotterne af for eventuelle sener og skær ridser igennem fedtkanten med en skarp kniv. Brun culotterne godt af på en pande eller i en gryde. Kom dem i et ovnfast fad, krydr godt med salt og peber. Inden servering steges de færdigt i en forvarmet ovn ved 220 grader i ca. 15 min. og hviler tildækket i ca. 15 min., inden de skæres i skiver.

Lun tomatsalat: Rengør og snit forårsløgene i stykker på ca. ½ cm. Skyl og halver cherrytomaterne. Rist forårsløgene af i olien og vend cherrytomaterne i og lad dem koge med i ca. 2 min. Tilsæt hvidvinseddike og honning og lad det koge med i ca. 2 min.



Krydr med salt og peber. Lige inden servering vendes de friske krydderurter i.

Salvie-kartofler: Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Skyl og skær squashen ligeledes i tynde skiver. Smør et ovnfast fad med lidt olie og læg skiftevis skiver af kartoffel og squash i fadet. Pluk bladene af salvien og blend dem med hvidløg i olien til en fin pesto. Smør pestoen over kartofler og squash, krydr med salt og friskkværnet peber og bag dem i ovnen i ca. 30 min. ved 185 grader, til de er møre.