



# Marinerede lammeculotter på grill

Dette er Torbens egen opskrift. De fine lammeculotter marineres natten over og grilles efterfølgende. En nem og superlækker succes, da lam altid har godt af at være i selskab med friske, grønne krydderurter. Vinen til kan være en lækende Pinot Noir fra den nye verden eller en frugtig Côtes du Rhône eller en ikke for kraftig, letkrydret spansk Tempranillo (fx en Crianza).

*Opskrift af: Torben Okslund*

**Tilberedningstid:** Natten over + 45 minutter  
**Antal personer:** 4

## Ingredienser

- 4 lammeculotter (eller 6, så kan du lave bixsemad af resterne)

Marinering:

- Ca. 1 dl olivenolie
- Saft af ½ citron
- Revet skal af ½ økologisk citron
- 2 fed hvidløg, finthakket
- 3 kviste frisk rosmarin, finthakket
- 4 kviste frisk timian, finthakket
- Havsalt og friskkværnet peber
- 1 stor frysepose

Tilbehør: kartofler og grillede grøntsager

- 500 g små kartofler
- 1-2 bundter grønne asparges
- 1 squash
- 1 rød peber
- 1 gul peber
- Evt. 1 grøn peber
- Havsalt og friskkværnet peber
- 4 spsk. olivenolie
- 2 spsk. balsamicoeddike



## Til denne ret anbefaler vi



**Giant Steps, Yarra Valley  
Pinot Noir**  
Giant Steps  
Yarra Valley, Australien

Varenr. 6037136



**Murphy-Goode Pinot Noir**  
Murphy-Goode Winery  
Californien, USA

Varenr. 6445136



**Murphy-Goode Pinot Noir**  
Murphy-Goode Winery  
Californien, USA

Varenr. 6445136



**Côtes du Rhône Villages,  
Terre d'Argile**  
Domaine de la Janasse  
Rhône, Frankrig

Varenr. 1543236





- 1 spsk. honning

## Fremgangsmåde

Aftenen før:

Rør alle ingredienser til marinaden sammen og kom den i fryseposen sammen med lammeculotterne. Masser dem lidt, luk posen og læg den på køl natten over.

På dagen:

Tænd grillen.

Rens alle grøntsager.

Fjern enden af aspargesene og pensl med olivenolie. Disse skal på grillen til allersidst.

Skær squash, rød og gul peber i ensartede stykker. Kom dem i en bakke egnet til grill.

Rør balsamico, honning, olie, salt og peber, og hæld det på grøntsagerne i bakken.

Kog de små kartofler. De kan også få en tur på grillen til sidst med lidt olivenolie og havsalt, hvis der stadig er plads på grillen.

Tag lammeculotterne op ad marinaden og lad dem ligge nogle minutter, så kødet ikke er køleskabskoldt, når det kommer på grillen. Kom lammeculotterne på grill samt bakken med grøntsagerne. De skal have cirka 20 minutter i alt. Vend grøntsagerne jævnlige. Vend lammeculotterne hver 5. minutter. Culotterne vil skrumpe lidt. Fordel til allersidst aspargesene på grillen (eller på en grillbakke med lidt olivenolie) og giv dem kort tid.

Når culotterne føles lidt faste, er de færdige (sæt ikke en gaflen/kniv i, da saften så vil løbe ud!).

Skær culotterne på den brede led og servér straks.

Alternativ tilbehør: broccolisalat, hjemmerørt hvidløgs-herbe de provencesmør og lunt brød.