



Helstegt lammekølle *m/ edamamebønner & bagt kartoffel*

Påskegæster eller blot en hyggelig middag i familiens skød

Egner sig bestemt til en helstegt lammekølle.

Det letteste er at få slagteren til, at udbene køllen!!

- Den krydres ind og udvendig med salt og kværnet peber. Den

Fyldes med frisk hakket persille og masser af fed hvidløg.

Læg en snor om så faconen holdes under stegningen.

*Langtidsstegning giver et mere mørt resultat. Lammekøllen brunes
Ved ca. 200 grader i 15 min, herefter gives den efterfølgende 7-8 timer
ved 80-85 grader. Den kommer til sin ret; Stegen tages ud, når*

Kernetemperaturen er 69 grader.

Stegen er velegnet til at skære for ved bordet.

*Slagter Madsens forslag til garniture er: Bagt kartoffel med skyr,
Edamamebønner, ristede champignon, et par små steget cherrytomater*

Og en god cremet lammesky.

En god salat, gerne med fetaost, vil også smage god til lammekødet.

Bon Appétit

