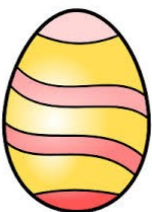
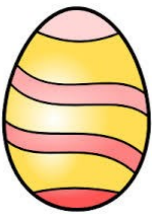


Vi skal da have lam til Påske;

Lammekoteletter med majs, tomatchutney, porrecreme, porre, Perlebryg
og stegt tomat vendt i et af Fru Madsens krydderier



Lammekoteletter—sådan kan de fx steges:

Kom olivenolie på en pande og varm den op. Hvis du bruger smør, skal du lade det bruse af.

Kom lammekoteletterne på panden og brun dem godt i 2 min. På hver side.

Dæmp varmen og krydr med frisk rosmarin, salt & peber.

Steg koteletterne i yderligere 2 min. På hver side.

Tag panden af varmen og lad koteletterne trække færdig, ca. 8 min.

Porrecreme:

Porretoppe (derfra hvor porren begynder at dele sig skylles godt for evt. jord og visne kedelige blade fjernes).

Toppene skæres nu i mindre stykker og de sættes over at koge i lys fond (vand og bouillonterning, hvis der ikke er noget lys fond) sammen med lidt løg i grove tern.

Koges møre (husk lidt vand i forhold til porretoppene)

Porretoppene + løg tages op og blendes med noget af kogevandet til en passende jævn konsistens.

Koges op med lidt fløde og smages til med salt & peber.

Tomatchutney:

Vi sælger en lækker relish, der sagtens kan bruges hertil.

Perlebryg:

Koges efter anvisning på pakken!