



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

21. marts 2024

## Hovedret

### Lammekølle med rosmarin og bagte grøntsager med chili og krydderurter (10 personer).

**Ingredienser:** 1 stk. lammekølle a 1,5-2 kg, 2 fed hvidløg, 1 kvist rosmarin, 2 stk. pastinakker, 4 stk. gulerødder, 3 stk. rødløg, 1 knold hvidløg, 3 kviste rosmarin, 1 stk. rød chili, 1 bundt persille. **Flødekartofler:** 2,25 kg kartofler, ¼ tsk revet muskatnød, 4½ tsk groft salt, friskkværnet peber, ¾ liter piskefløde.

#### Sådan gør du:

- Tænd ovnen på 200 C.
- Rids lammekøllen let i overfladen med en skarp kniv på kryds og tværs. Pil og hak hvidløg fint. Gnid lammekøllen med salt, peber, hvidløg og plukket rosmarin. Kom lammekøllen i et ovnfastfad og steg kødet i 20 min. ved 200 C.
- Skræl pastinakker og gulerødder. Pil rødløg og halver dem. Skær rødderne i grove stykker. Del hvidløg i fed – behold gerne skræl på. Pluk rosmarin groft. Kom rødder, hvidløg, rødløg og rosmarin i fadet – hæld lidt vand i bunden af fadet, og steg nu videre ved 150 C i 1½ time. Hæld lidt saft fra bunden af bradepanden over lammekøllen et par gange undervejs.
- Lad kødet hvile i 15-20 min., før du skærer det ud.
- Snit chili fint og pluk og hak persillen. Vend de bagte grøntsager med chili og persille.

#### Flødekartofler:

- Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Læg kartoflerne lagvis med krydderierne i 2 smurte ovnfaste fader. Hæld piskefløden ved og bag kartoflerne midt i ovnen.

#### Servering:

- Server lammekøllen med bagte grøntsager og f.eks. flødekartofler.

