



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

20. marts 2015

## Hovedret

### Lammekølle med kold kartoffelsalat og hvidløgscreme (4 personer).

#### Ingredienser - lammekøllen:

1 lammekølle a ca. 1,3 kg., 1 lille potte persille, 2-3 fed hvidløg, 3-4 rødløg, 50 g lufttørret skinke, olie til brunning.

#### Ingredienser - kartoffelsalaten:

Ca. 800 g små kartofler, 6 spsk olivenolie, 1 dl friskhakket mynte (hvis haves), 1 bakke karse (gem lidt til serveringspynt), 2 tsk kapers, ½ spsk dijonsennep, 2½ spsk hvidvinseddike, 250 g friske asparges, 1 stk fennikel, 2 spsk tør vermouthe eller hvidvin.

#### Ingredienser - hvidløgscremen:

5 spsk mayonnaise, 150 g flødeost naturel, 2-3 fed hvidløg, 75 g kogte, pillede kartofler, hvidvinseddike efter smag.



#### Lammekøllen:

Lammekøllen udbenes og saltes ud- og indvendig med følgende blanding: 3-4 skefulde salt, 2 skefulde hakket timian, masser af friskkværnet peber. Hviler herefter i 2 til 10 timer.

Tænd ovnen på 115°C varmluft.

Persille, hvidløg, rødløg og lufttørret skinke hakkes fint i foodprocessor. Blandingen fordeles over køllens inderside, hvorefter køllen rulles stramt og snøres med bomuldsgarn. Forsøg at få køllen så ensartet som muligt.

Køllen brunes i olie på meget hed pande.

Anbring køllen i en bradepande, og steg i ovnen (beregnet ca. 2 timers stegetid). Anvend stegetermometer.

Stegetemperaturen i den færdige kølle er ca. 65°C. Hold øje – hvis den konstante temperatur nærmer sig 70 grader, skal køllen ud og indpakkes i alufolie og klude, så den holder sig varm.

#### Kartoffelsalaten:

Kartoflerne vaskes og koges møre i letsaltet vand. Skyl de kogte kartofler i koldt vand og lad dem henstå til yderligere afkøling (tag 75 g kogte kartofler fra, skal pilles og bruges til hvidløgscremen).

Olivenolie, mynte, karse, kapers, sennep og 2 spsk hvidvinseddike blendes sammen og kartoflerne vendes i. Lad dem trække til servering.

Aspargesene skæres i meget tynde skiver og henstår i koldt vand.

Fennikel skæres i meget tynde skiver (brug mandolinjern). Blandes med vermouth/hvidvin og ½ spsk hvidvinseddike. Lad trække i 5 minutter – gerne mere.

**Hvidløgscremen:**

Mayonnaise, flødeost naturel, hvidløg og 75 g pillede, kogte kartofler blendes med hvidvinseddike efter smag. Henstår koldt til serveringen.

**Ved serveringen:**

Lammekøllen skæres i passende skiver og anrettes på fad.

Asparges blandes i kartoflerne, væden hældes fra fennikelskiverne og fordeles over kartoflerne. Drys med den ekstra karse.

Servér hvidløgscremen til.