

Lammekølle

Jeg har oplevet mange af mine venner, der siger "Nej Lam- det kan jeg ikke lide – det smager af uld"!!

Gud ved, hvad det har været, at de har puttet ned i deres hals??

Prøv at lave denne her opskrift og tag Ja hatten på!! Måske du får en god oplevelse!

*Lammekølle er for mig noget af det ypperligste – det behøver det ikke være for dig, men det kan ikke passe, at jeg synes, at det er **så** godt, og du ikke kan lide det...!!!*

Prøv det!!



1 Lammekølle – enten fersk eller frossen – med eller uden ben

Kartofler

Hvidløg – 3, 4 fed. Er I vilde med hvidløg, så hold en fest! Hvidløg blandes også fint med kartoflerne!

Lidt margarine

Piskefløde

Jeg elsker forårsløg i kartoflerne, så dem

skiver jeg gerne og lægger ved

Gerne salat til

180 gr. I ca. 3 timer (kødets temp. Ca. 68gr)



Lidt lusket at sætte dette søde billede ind af et lam – men OK...

Hvis der er hinder på lammekøllen, så skærer jeg dem af – det er nemt.

Gør hvidløg klar og skær dem i skiver

Lav små rids i køllen med en urtekniv og

put en hvidløgsskive i hver –

Krydr køllen med peber og salt

Sæt den midt i ovnen i en dyb bradepande og giv den ca. 30 minutter ved 225 gr. Den skal "op at ringe" og afgive noget af fedtstoffet.

Skru ned på 180 gr. Og steg den videre, indtil der er ca. 50 min. tilbage

Hav da gjort kartofler klar i skiver og gerne eks. forårsløg el. alm. løg.

Læg dette i bunden af bradepanden hos lammekøllen. – drys med salt og peber.

Giv et par klatter margarine og evt. et par skvat piskefløde

Skru op på 200 gr., Indtil der er gang i kartoflerne.

Skru så ned igen på 180 og giv kartoflerne ca. 45 min.

Saften fra lammekøllen siver nu ind i kartoflerne, og giver en dejlig smag!

Retten bliver ikke ringere af at hvile i 10 minutter, inden servering.

Jeg vil sådan håbe, at I lærer at spise lammekølle – det fortjener den! Velbekomme!

<https://ullerup.org/opskrifter/>