

Langtidsbraiseret lammekød (4 pers)

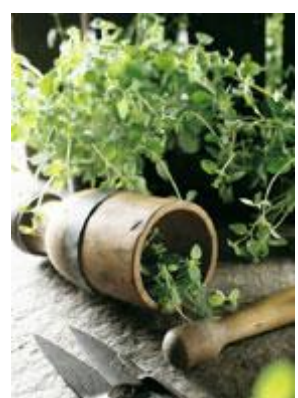
1 lammebov eller lammerullesteg
3 dl. vand
3 dl. påskebryg fra Skands Bryghus
1 dl. æblemost fra Østergårdens Frugtplantage
1 spsk. olivenolie
1 glas saltcitroner uden lage
2 hele hvidløg
3 løg
3 rødløg
1 gulerod
10 kviste frisk timian
Friskkværnet peber



Rør vand, påskebryg, most & olivenolie sammen og kom derefter saltcitroner, løgene, gulerod, timian og peber i marinaden. Kødet lægges i en stegesko og brunes ca. 20 min v/ 200 gr. i ovnen. Marinaden hældes over kødet og skal dække ca. halvt op på stegen. Kom låget på stegesoen og braiser kødet i ca. 6-7 timer ved 100 gr. Før servering, tages kødet op og brunes i 5-10 min. Lad stegen hvile ca. 10 min, hvorefter den er klar til servering.

Serveringstip

Server fx en lækker rodfrugtmos af kartofler, pastinak, persillerod & jordskok, med et drys af frisk persille til, samt en frisk grøn salat.





Velkomme