



M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. august 2014

Hovedret

Lammekølle à la Provence (opskrift til 6-8 personer).



Ingredienser:

1½-2 kg kartofler, 1 ds. flåede tomater, 2 spsk hakket persille, 2 fed hvidløg, 2 tsk. salt, 3½ dl lage fra tomater + suppe (vand + suppeterning), 1 lammekølle ca. 2 kg.

Kartoflerne skrælles og skæres i skiver.

Tomaterne skæres i tredjedele el. kvarte.

Kartofler, tomater, persille, hakket hvidløg og salt lægges lagvis i et smurt stort ildfast fad el. bradepande. Lage fra tomaterne og suppe hældes ved.

Lammekøllen gnides med salt og lægges på kartoflerne med undersiden opad. Retten sættes i ovnen ca. 1¾ time ved jævn varme (160 grader). Efter ca. 45 minutter vendes køllen.

Lammekøllen skæres for og serveres med kartoflerne og evt. en skål grøn salat.