

LAMMEKØLLE I OVN

Med denne opskrift kan det bare ikke gå galt at lave en lækker og saftig lammekølle i ovn. Kødet får masser af smag fra den skønne blanding af hvidløg, persille og honning, der også giver en forrygende karamelliseret overflade.



TIL

4 personer

- ca. 2,3 kg lammekølle
- 1 håndfuld persille (frisk)
- 4 spsk olivenolie
- 3 tsk salt
- 1 tsk peber
- 4 fed hvidløg
- 1 håndfuld frisk rosmarin
- ca. 5 dl vand
- 1 spsk honning
-

Klik her og få vores gratis e-kogebog med lækre retter, der passer sig selv i ovnen.

Fremgangsmåde:

Tænd ovnen på 200 grader varmluft, og stil en bradepande med høje sider ind, så den også kan varme op.

Hak persille fint, og bland det sammen med olivenolie, salt og peber. Gnid lammekøllen godt med olieblandingen, og skær små lommer i kødet med en skarp kniv. Del hvidløgsfeddene i kvarte, og stik dem ned i lommerne sammen med den friske rosmarin.

Læg lammekøllen på en bagerist, og sæt den i ovnen med bradepanden under. Hæld vandet i bradepanden under lammekøllen, og luk

ovndøren hurtigt, så al dampen forbliver i ovnen. Jeg stegte kødet ca. 2 timer i alt - det skal stege ca. 50 minutter per kilo.

Tag lammekøllen ud, når der er 40 minutter tilbage af stegetiden, og hæld stegeskyen fra bradepanden - den kan bruges til at lave sovs med. Smør kødet godt med honningen, og sæt det tilbage i ovnen, til det er færdigstegt. Dæk det med stanniol, og lad det hvile i 10 minutter.

Tips:

Du kan f.eks. servere lammekøllen med [denne opskrift på ovnbagte kartofler og gulerødder](#). Så skal grøntsagerne blot lægges i bunden af bradepanden de sidste 40 minutter af stegetiden, efter skyen er hældt fra. Lammekøllen kan lægges ovenpå. Skyen kan f.eks. bruges til [denne sovs](#), som passer virkelig godt til lam.