



Ingredienser

4 personer

2-3 Lammeculotter
1 fed presset hvidløg
½ spsk olie
1 bdt hakket persille
4 store tomater
20 gr smør
salt og peber
ca. 400 g haricot verts
(frosne grønne bønner)
2 pk. bacon i skiver.
3 dl timian eller salvie
kviste
3 dl øl (gerne hvede
eller Mercator)
25 gr Kold smør
1 kg små kartofler

Lammeculotte med Nibe øl- sauce

Fremgangsmåde

Culotterne

Dup lammekødet tørt og gnid med presset hvidløg, salt og kværnet peber. Brun kødet godt i olie på en pande eller i en lav stegegryde. Kan steges færdig i gryden med ganske lidt vand, eller læg dem i et fad og steg dem i ovnen.

Steketiden i gryde er 15-20 minutter. Eller i ovn 15-20 minutter ved 190 grader. Lad kødet hvile mindst 10-15 minutter inden det skæres i skiver. Husk altid på tværs af kødfibrene.

Bønner

Saml 4-5 frosne bønner og evt. 1 stilk timian. Rul en skive bacon om hver og læg den i et ovnfast fad.

Steges i en forvarmet ovn ved 200 grader i ca. 20 min.

Tomaterne

Tomaternes blomst fjernes, og der laves et kryds i toppen af tomaten. Smørret smeltes og hældes over tomaterne. Det krydres med salt og peber. Stilles i ovn 8-12 minutter ved 200 grader

Ølsauce

Kom øl og vand i en gryde, og lad det koge ind til ca. halvdelen. Pisk smør i og smag til med salt og peber. Vend persille i. Vil man have lammesmag, så pisk lidt lammebouillon i saucen. Husk mindre salt, da bouillon altid er meget salt.

Tilbehør

Grilltomat,- Haricot verts i baconsvøb,- ølsauce
pommes rissolles (små smørstegte kartofler)



Mercator er fortrinlig til denne ret

© Poul E. Petersen nibe ils-pep@live.dk

Nibe Bryghus A/S er etableret i 2007 og er et af de smukkeste beliggende mikrobryghuse i Danmark. Vi er placeret midt i Nordjylland, i den idylliske Nibe Lystbådehavn, direkte ned til Limfjorden.