



Ingredienser

4 personer

1,5 kg lammekølle

5 løg

3 rødløg

5 skalotteløg

2 hele hvidløg

½ bundt timian

1 Mercator øl

1 dl Hvid

balsamico

½ l æblemost

1 dl olie

Salt og peber

Langtidsstegt lammekølle

Fremgangsmåde

1. Lammekøllen ridses let og gnides med olie, balsamico, salt, peber og timian.
2. Løgene skrælles og skæres i grove stykker. Løgstykkerne lægges i en bradepande og vendes med øl, most, timian, salt og peber.
3. Læg lammekøllen på løgene. Dæk køllen med folie, og sæt den i en forvarmet ovn. Steg den ca. 10 timer ved 100 grader.
4. Lad køllen hvile 15 minutter. Server den med de bagte løg.



Serveringsforslag

Server retten med græske kartofler og tzatziki

Mercator er fortrinlig til denne ret



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.

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