Lammeculotte med friske Rosmarinkartofler

Lammekød hører på bordet i påsken og hvorfor ikke lave lammeculotte? De er så enkelt og nemt tilberedt så det nærmest bliver til en lege. I denne opskrift får du en hurtig og meget nem opskrift som med garanti fortryller dine gæsters og dine smagsløg.

Der er dog en ting du skal være opmærksom på når du handler Lammekød for at undgå at du får nogle kød der smager af uld og vesterhavet. Det er nemlig at du vælger lammekød fra New Zealand.

Lammeculotte med Rosmarinkartofler

til 3-4 personer.
forberedningstid ca. 15. min tilberedningstid: ca. 45min.

Ingredienser til Lammeculotte:

- 2 New Zealand Lammeculotte "***mine Lammeculotter er fra Steak-Out.dk****"
- 500 baby Kartofler
- 4 fed Hvidløg
- 4 kvist Rosmarin
- 15ml frisk presset citronsaft af en økologisk citron
- citronskal fra en ½ økologisk citron
- Salt, peber, hvidløg – blanding (***Danish BBQ Steak Seasoner***)
- frisk hakket persille efter engen smag
- 50g smeltet smør

Fremgangsmåde – sådan laver du Lammeculotte:

1. Start med at lyn trimme din Lammeculotte hvis der er nogen synlige sener eller fedt på undersiden. Og ridse et fint mønstre i fedtsiden på den øverst side.
2. Derefter krydder du dine Lammeculotter med Danish BBQ – Steak Seasoner (Salt, Peber hvidløg blanding). Med en 1 knust fed hvidløg og en kvist rosmarin per culotte.

3. Nu tager du dine baby Kartofler skrubber dem hvis de ikke er skrubbet og halvere dem og ligge dem i en støbejernspande, eller et ovnfast fad. Kom citronskal, 2 fed hvidløg, 2 kvist rosmarin og lidt Danish BBQ – Steak Seasoner henover. Og tilsidst din smeltet smør.

4. Læg dine Culotter oven på kartoflerne. Og hælde forsigtigt din frisk presset citron henover.

5. Nu starter du din grill og indstiller den til 205 grader indirekte varme. Når grillen har nået den ønskede temperatur stiller du din stegepande eller dit ovnfast fad i grillen i den indirekte zone.

6. Lammeculotterne skal nu forblive i grillen til den ønskede kernetemperatur. Rosa: 62-65 grader, Medium: 65-68 grader, Gennemstegt: 70-72 grader. Det tager et sted mellem 20 og 40 minutter alt efter hvilken kernetemperatur du vælger. Jeg har benytter mit ***Cook Perfect stegetermometer**** til at bestemme den rette kernetemperatur. Denne termometer kan også forudsige dig med +/- 2 minutter hvornår dit

kød er klar.

7. Men vi tager kødet 10 minutter før ud så kødet kan hvile sig lidt inden servering. I de 10 minutter vil kødet stige yderlige nemlig. Derfor tager vi vores lammeculotte ud af grillen ved følgende temperaturer Rosa: 58-61 grader, Medium: 61-64 grader, Gennemstegt: 65-68 grader.

For at gøre smagsoplevelsen endnu bedre har jeg bagt et frisk flutes til vores lammeculotte.

Opskriften på min Hvidløgsflutes finder du her: hvidløg kan undlades. Da der er rigeligt hvidløg ved Lammeculotterne.

https://boemsen.com/flutes-paa-grillen/

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- ***Napoleon Rogue all Black****
- ***Napoleon Skærebræt****
- ***Cook Perfect stegetermometer****
- ***Cook Perfect ekstra Probe****

- ***Lammeculotte fra New Zealand****

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.