

Lammekoteletter i fad

Lammekoteletter i fad, er en virkelig nem opskrift, som er hurtigt tilberedt. Der skal virkelig ikke mange ingredienser til. Og man står heller ikke hele formiddagen i køkkenen for at forberede ens middagsmad. De her Lammekoteletter kræver kun 20 minutters forberedelse, og grilles i små 65 minutter. Så står man med et perfekt og nem Påskemiddag. Dertil kan man evt. anrette en grøn salat.

Lammekoteletter i fad - smager lækkert, nemt og hurtigt lavet

til 3-4 portioner.

forberedelsestid ca. 20min. tilberedningstid: ca.65min.



Ingredienser til Lammekoteletter i fad

I denne opskrift benytter jeg **Napoleons nye Drop- in Stegepande***. Som er fantastisk til sådan nogle retter. Den kan også bruges som Drypskål til rotisseri, Deep Pan Pizza, bageværk og meget meget mere.

Ingredienser Til Lammekoteletter i fad:

- 1 kg friske forårs kartofler
- 1 store løg
- 500g tomater
- 10-12 [Lammekoteletter fra New Zealand som kan købes hos Steak-out.dk*](#)
- Native Oliven olie (alm mandolie kan også benyttes)
- 3 frisk plukkede kvist timian og rosmarin
- 3 fed hvidløg
- [Dansih BBQ Steak Seasoner](#)

https://boemsen.com/steak-seasoner-kryddersalt_300g/



Fremgangsmåde Lammekoteletter i fad:

Forberedelse:

1. Du starter med at tænde for grillen og indstiller den til 210-225 grader ved at benytte de to yderste brænder på fuld styrke og dem i midten som kommer til at være direkte under stegepanden skal stå minimal blus. Jeg bruger en [Napoleon Prestige Pro500*](#)
2. Nu tager du dine Lammekoteletter og kommer dem i en frysepose sammen med 1 tsk . Danish BBQ Steak Seasoner. Derefter kommer du de tre rosmarin og timian kviste og friskpresser de 3 fed hvidløg direkte ned i posen. Til sidst hælder du ca. 1,5dl olivenolie ned i posen og lukker denne. Nu skal det hele gnides godt så olien og krydderierne kommer godt rundt om dine lammekoteletter.



Lammekoteletter forberedes

3. Efterfølgende starter du med dine Kartoffler, skyller og skræller dem, derefter skæres de i skiver.
4. Så vasker du dine tomater og skære dem også i skiver.
5. Til sidst piller du dit løg og skære den i skiver og halvere dem.
6. Så tager du dit fad eller stegepande og pensler den med Oliven olie, spar ikke på olien. Her kan jeg virkelig anbefale dig at du bruge ekstra jomfru olie og det må gerne være et af en bedre kvalitet. Men almindelig madolie kan også gøre det. Smagen bliver bare ikke den samme som med Native Oliven Olie.



Napoleon Drop-in Stegeplade

7. Nu fordeler du dine kartoflerskiver ud i fadet.



Napoleon Drop-in Stegeplade med skive skårene kartofler

8. Efterfølgende spreder du dine tomat og løg skiver henover kartoflerne.



Napoleon Drop-in Stegeplade med kartofler, løg og tomatskiver

9. Så skal alt indhold i stegepladen dryppes med olivenolie og efterfølgende krydderes med [***Danish BBQ - Steak Seasoner***](#)*



Ved grillen:

1. I mellem tid er din grill blevet varm, så du kan midt i grillen. I mit tilfælde hen over de to midterste brænderør. Nu lukker du låget og lader det hele bage i grillen ved 210 - 220 grader i 45 minutter.



Napoleon Drop-in Stegeplade på Napoleon Prestige Pro500

2. Dog skal du alle 15 minutter vender alt i stegepladen med et palletkniv. Det vil sige 3x undervejs.



Napoleon Drop-in Stegeplade med kartofler tomater og løg efter 45 minutter

3. Efter 45 minutter skal dine Lammekoteletter på grillen. Du spreder dem med jævnt mellem rum over hele pladen. Fryseposens indhold fordeller du også bare hen over hele fadet. Og så lukker du grillåget igen og lader det hele grille vider i yderlige 15-20 minutter.



Napoleon Drop-in Stegeplade med Lammekoteletter

4. Tjek kernetemperatur på dine lammekoteletter efter 15 minutter, jeg

vælger for det meste medium og det er ved 67-68 grader i kernetemperatur. Er du mere til rosa kød så skal kerentemperaturen være 64 grader.



Lammekoteletter på Napoleon Drop-in Stegeplade

Det hele serveres direkte fra stegepladen.



Grilltip.

Når du kommer dine koteletter på grillen kan du med fordel fordel 250g feta terninger. Det giver en fantastisk smags oplevelse sammen med de bagte kartofler og tomater;)

Serveringstip.

Her anbefaler jeg en frisk lavet grøn salat evt. med Feta.

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

- Napoleon Drop in - Stegeplade: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Napoleon Prestige Pro500: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*
- Njord Kokkekniv: [Ansø of Denmark](https://www.ansoofdenmark.com)*
- Traeger Digital Termometer: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*
- Lammekoteletter: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)*
- [Danish BBQ Steak Seasoner](https://www.danishbbq.com)
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk](https://www.computersalg.dk)*

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