

# Lystbækgaards lammekølle

6 personer

Køllen sidder bagerst på dyret og kan tilberedes med og uden ben. Køllen er ideel til langtidsstegning.

**Velbekomme!**



## Ingredienser

Kølle á 2-3 kg

Lamme el. fårekølle

### Marinade

1 Øko Citron (skal og saft)

Frisk rosmarin

Frisk Timian

Peber

### Bagte rodfrugter

6 rødbeder

6 pastinakker

6 gulerødder

6 kartofler

2 fed hvidløg

½ dl Olivenolie

½ dl Soya

Salt

Peber

Køllen tøs langsomt op i indpakningen i ca. 1 døgn

Lav en marinade af saften fra 1 økologisk citron, revet skal af citronen, hakket frisk rosmarin og timian og peber.

Klip hul i den ene ende af indpakningen af køllen og hæld marinaden ned til den optøede kølle og lad køllen marinere i ca. 5 timer i køleskab.

Køllen tages herefter ud af emballagen og lægges i et fad. Køllen langtidssteges v. 100 grader i ca. 8 timer eller til der er en kerntemperatur på ca. 65 grader.

Kødet saltes let når kødet er skåret ud.

Serveringsforslag: Bagte rodfrugter og grøn salat

Rodfrugterne skrælles og skæres i ensartet størrelse terninger. Rodfrugterne kommes i en bradepande. Hvidløgsfed skæres i mindre stykker og tilsættes rodfrugterne. Olivenolie og soya blandes med salt og peber og tilsættes rodfrugterne. Bages i oven ved ca. 175 i en ca. 1 time eller til rodfrugterne er møre.