

Fjord lammekoteletter

2 personer

Lammekoteletter skæres af lammeryggen så ribbenene følger med. Dette giver ekstra smag og ser rustikt ud ved servering.
Velbekomme!



Ingredienser

Koteletter

6 koteletter
1 økologisk citron
Salt
Peber
Ølandshvedemel
Smør
1 løg
¼ l fløde

Mormor salat

1 salathoved

1 dl piskefløde
3-4 spsk. sukker
¼ dl citronsaft

Koteletter

Tø koteletterne langsomt op i køleskabet.

Lav en marinade af citronsaft, salt og peber og marinér koteletterne i marinaden i ca. 4 timer.

Hak løget i fint.

Koteletterne vendes i Ølandshvedemel (eller den mel du bruger) og brunes i smør på en pande. Herefter lægges koteletterne i et ovnfast fad.

Kog panden af i fløde. Sauce hældes over koteletterne, sammen løgene. Dæk med fadet med alufolie.

Koteletterne steges i ovnen ved 175 grader i ca. 20 minutter.

Sluk oven og lad koteletterne trække i ca. en time

Mormor salat

Rør fløde, sukker og citronsaft sammen. Pluk salaten. Vend salaten med dressing.

Serveringsforslag: smørdampede kartofler og mormorsalat samt evt. friske jordbær