



Lammeculotte med chimichurri, kikærter, bagte rødløg og simret basquaise

CONVENIENCE

Ingredienser

180 g lammeculotte
½ rød chili
¼ bundt bredbladet persille
½ lime
½ citron
4 rødløg
½ almindeligt løg
150 g kogte kikærter
2 spsk. olivenolie
1 stk. rød peberfrugt
1 stk. tomat
1 spsk. sukker
1 spsk. eddike

Fremgangsmåde

Begynd med at pille rødløgene, flække chilien og hakke persillen. Snit ét rødløg fint, og hak chilien fint. Halvér peberfrugten, fjern kernerne, og skær frugten i strimler. Skær tomaten i både, og fjern kernerne. Riv skal af lime og citron på et fint rivejern. Snit resten af rødløgene og det almindelige løg i tynde skiver.

Chimichurri

Bland finthakket rødløg, persille, limeskal, citronskal, chili, friskkværnet peber og salt sammen med olivenolie. Vend de kogte kikærter i blandingen.

Basquaise

Varm lidt olivenolie op i en gryde. Sautér løgene let, og tilsæt derefter tomat, peberfrugt, sukker og eddike. Lad det simre i ca. 15 minutter. Smag til med salt og peber.

Lammeculotte og bagte rødløg

Steg lammeculotten af på alle sider. Krydr med salt, peber og frisk rosmarin.

Imens lægges de halverede rødløg (3 stk.) på en pande, krydres godt og steges/bages, til de er møre.

Anretning

Læg først basquaise i bunden af en alubakke. Fordel derefter kikærterne med chimichurri ovenpå. Placer lammeculotten midt i bakken, læg de bagte rødløg rundt om, og pynt med frisk bredbladet persille og rosmarin.

Sæt bakken i en forvarmet ovn ved 180 °C i 20–25 minutter.

