

# Lammekølle med hasselbackkartofler, citron og mynte

1 kg kartofler

50 g smør

Salt og sort peber

1 håndfuld citrontimian

1 lammekølle

1 bdt mynte

Saft og revet skal af ½ usprøjtet citron

½ dl olivenolie



Skrub kartoflerne og skær tynde skiver halvvejs ned igennem hver kartoffel. Smelt smørret og pensl hver kartoffel med smør. Læg dem i et ovnfast fad og krydr med salt og sort peber. Drys lidt citrontimian over.

Krydr lammekøllen på alle sider med salt og peber og resten af citrontimian. Læg dem i fadet med kartoflerne. Steg det hele i ovnen ved 200°C i 1 time eller til lammet har en kernetemperatur på 60°C. Hak mynten og bland med citronsaft og skal. Rør olivenolie i og krydr godt med salt og peber.

Energi pr. person: 2089KJ/499Kcal.

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 8 g.

Kulhydrat: 8,6 g.

Fedt: 9,9 g.