



Indisk inspireret lam



6-8 portioner

INGREDIENSER

2 kg lammekølle

MARINADE

200 g yoghurt naturel

2,5 cm ingefær, finhakket eller revet

5 fed hvidløg, finhakket eller revet

1 spsk. citronsaft

1 ¼ tsk. salt

1 tsk. stødt spidskommen

1 tsk. gurkemejepulver

1 tsk. chilipulver

1 tsk. garam masala

1 tsk. stødt koriander

1 tsk. amchur eller mangopulver

URTEKARTOFLER

1 spsk. solsikkeolie

1 tsk. sennepsfrø

1 tsk. salt

½ tsk. chilipulver

½ tsk. gurkemejepulver

5 mellemstore kartofler, skrælet,

skåret i 4 stykker og kogt

40 g friske korianderblade,

finthakkede

TILBEREDNING

Bank lammekøllen flere gange på begge sider. Bland yoghurten med alle ingredienserne til marinaden, og bland godt. Læg folie i en bradepande, og placer lammekøllen. Gnid derefter marinaden ind over det hele. Dæk til, og lad det stå et par timer. Det bedste er dog at lade lammekøllen stå i køleskabet natten over.

Tag lammekøllen ud af køleskabet en time før stegning. Forvarm ovnen til 180 °C CircoTherm®. Steg lammekøllen i 1 time og 40-45 min. i ovnsniveau 2, til kødet er lidt rosa i midten. Læg evt. et stykke aluminiumsfolie over kødet de sidste 10 minutter for at undgå, at det bliver branket.

Lad lammekøllen være dækket til og lad den hvile i 20-25 minutter før udskæring. Serveres urtekartofler og måske en god salat. Ris kan også anvendes som tilbehør.

Kartoflerne opvarmes i olien i en gryde, tilsæt sennepsfrø. Når de syder, kommes krydderierne og 2 spsk., vand i. Tilsæt de kogte kartoffelstykker, og rør godt. Tilsæt koriander, rør godt, og server kartoflerne til lammekøllen.