

Langtidsstegt Lammekølle

Jeg fik en ny bil i 1994, det var en stor Citroen CX 22 TRS som jeg var meget glad for, men den var meget lav at stige ind i, derfor at den var luftfjedret og når den havde stået parkeret så gik luften af og den var derefter meget tæt på jorden. Det var her jeg opdagede at der var noget galt med min venstre hofte, idet den gjorde gevaldig ondt når jeg steg ind i bilen. Det resulterede i en diagnose på slidgigt i hofteleddet og så i 2004 blev smerterne så uudholdelige at en operation blev nødvendig, den blev foretaget på Frederikssund Hospital og betød en indlæggelse på i alt 10 dage. I 2009 blev det så den højres tur den blev foretaget på Privathospitalet Furesø, her kunne jeg så nøjes med 2½ dags indlæggelse, jo der er også sket en kæmpe udvikling på det område.

En frosset lammekølle f.eks. fra New Zealand optøs mindst 2 døgn i køleskab. 1-2 kg kartofler istandgøres, skræbes og skives, hvorpå de laglægges i en bradepande. Røget paprika, olivenolie (rigeligt) salt og peber drysses med bred hånd over og ½-1 liter god lammebouillon eller hønsebouillon hældes ved. Lammekøllen der er spækket godt med hvidløg, smurt ind i olivenolie drysset med røget paprika, salt og peber lægges på risten og stilles ind i en 120 grader varm ovn. Lammekøllen skal stå i ovnen i ca. 3½ time eller til stegetermometret viser 66 grader og så er stegen saftig og lidt lyserød dvs. klar til at blive taget ud af ovnen. Stegen skal hvile i ca. 15 min. og imedens kommes kartofler og fond fra stegen op i en stor gryde der koges godt igennem og smages til med et stort glas rødvin og lidt piskefløde og eventuelt tilsættes kulør og jævnes.

Bon appetit