

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Lammekølle

Vi har igennem mange år, ja siden 1976 haft egen vandboring (15 meter dyb) og haft en prima kvalitet i vand (Steins laboratorium hvert andet år) men her i 2006 var der så ikke tryk på mere og jeg måtte ty til Hørup vandværk, eller rettere det skulle jeg, der er lavet en kommunal vandplan for Slangerup. Det kostede os 125.000 kr. at blive tilsluttet og samtidig må vi nu betale for vand, der før har været gratis (vi har betalt for spilvandet). I dag kom der så et brøndborefirma og skulle lukke den gamle boring og fortalte mig at de da sagtens kunne have opslammet og udblæst den gamle boring, eller have boret en ny ved siden af, det havde været fuldt lovligt og det ville have kostet et sted mellem 20 - 40.000 kr. ja- ja- ja \$&.#?!½\$`)/%α.....

1 stk. lammekølle 1½-2 kg. (helst dansk eller islandsk/færøsk/grønlandsk) afpuds og istandgøres, gnides med en god olivenolie og masser af god salt. Ét helt hvidløg deles i fed og feddene skæres 1 gang over, de indsættes i små lommer, man prikker med en spids kniv, derpå i lammekøllen. Lammekøllen lægges i et ovnfast fad på et lag af grøntsager der er skåret i små stykker, bestående af: 2 gulerødder, 1 stort løg, 1 porrer, 5 stængler blegselleri og 2 store kartofler. Det hele sættes derpå i en 250 gr. varm ovn i 15 min. Derpå tilsættes 1 ltr god bouillon gerne kalve eller oksefond (se opskrift) der skrues ned til 180 gr. og den steger yderligere ca. 90 min. Eller til stegetermometeret viser 65 grader. Derpå tages fadet ud og tømmes for væske og grøntsager. Køllen sættes derefter ind i ovnen med fuld grill eller ved 250 gr. med udluftning i ca. 10 min, den udtages, tildækkes og skal så trække i ca. 20 min. Imedens pureres grøntsager og væske, der smages til og voila, sauce. Der kan serveres stegte kartofler, saltcitroner og Hvidløgsbønner (se opskrifter) til, eller bare små nye kartofler.

Bon appetit

# Jarl & Jettes opskriftkort

