

Lammeculotte på bund af kikærter og frugter

Ingredienser

4 lammeculotter
2 grofthakkede løg
5 kviste timian
1 Jacobsen Dark Lager (75 cl)
Groft salt og peber
40 g koldt smør

Kikærter og frugter

3 dl kikærter
1 æble i tern
1 pære i tern
50 g knuste valnødder
1 appelsin i fileter

Brun først culotterne af i stegegryden med fedtsiden nedad, vend dem om og brun de andre sider. Tilsæt løg, timian og øllet. Lad det simre i 1½ time. Tag kødet op og kog skyen ind til ca. 2 dl. Tilsæt lige inden servering det kolde smør til den kogende sky. Træk fra blusset og pisk smørret ud i skyen og herefter held over kødet.

Kikærterne ristes i lidt olie sammen med et fed presset hvidløg. Tilsæt frugten og nødderne og lad det snurre rundt et par minutter. Server med culotterne i skiver oven på kikærterne. Pynt evt. med timiankviste.

