

Lammeporchetta med græskarkompot og asparges

Lam

Påske

150 min

4 personer

Ingredienser

Opskrift til 4 personer

Lammeporchetta med græskarkompot og asparges

Lammeporchetta	1 stk.
Hokkaidogræskar	1 stk.
Smør	50 g
Grønne asparges	12 stk.
Brøndkarse	4 håndfuld
Radiser	5 stk.
Kraftig sauce med sennepskorn	4 dl
Stedmoderblomster til pynt	

Fremgangsmåde

Læg lammeporchettaen i et ildfast fad og sæt den i en 180°C varm ovn i 2 timer og 30 minutter.

Imens skrælles hokkaidogræskarret og skæres i grove klodser.

Læg klodserne i en gryde med vand så det dækker. Græskarstykkerne koges møre og moses med en gaffel. Smag til med smør samt salt og peber. De grønne asparges dampes i en gryde med lidt vand – der skal stadig være bid i dem. Skær radiserne i tynde skiver og anret dem dekorativt oven på de grønne asparges.

Lav en dejlig skysauce af væsken fra den stegte porchetta. Smag sauceen til med lidt sennepskorn.

Pynt retten med brøndkarse og stedmoderblomster.