

# Lammekølle med pommes dauphinoise og ratatouille

Lam

Påske

50 min

4 personer

## Ingredienser

Opskrift til 4 personer

### Lammekølle med pommes dauphinoise og ratatouille

Lammekølle	1 stk.
Frisk rosmarin	4 kviste
Store bagekartofler	5 stk.
Piskefløde	½ liter
Revet muskatnød	1 knsp.
Salt	
Peber	

### Tilbehør

Squash	1 stk.
Aubergine	1 stk.
Rød peberfrugt	1 stk.
Gul peberfrugt	1 stk.
Hvidløg	2 fed
Rosmarin	3 g
Olivenolie	

## Fremgangsmåde

Krydr lammekøllen med salt, peber og små stykker af den friske rosmarin. Sæt den i en 180°C varm ovn i små 3 timer. Ind imellem hældes stegeskyen fra bunden af bradepanden hen over stegen.

Skræl bagekartoflerne og skær dem i 1 cm tynde skiver. Læg dem i et ildfastfad eller i nogle små cocotter. Bland piskefløde med revet muskatnød samt salt og peber og hæld over kartoflerne. De bages gyldne og møre i en 180°C varm ovn i 30-40 minutter alt efter størrelse.

### **Ratatouille:**

Skær squash, aubergine og peberfrugterne i rustikke klodser. Sauter dem møre i lidt olivenolie. Krydr med finthakket hvidløg og frisk rosmarin.