

Lammeculotte med salat og bearnaisesauce

Lam

Påske

25 min

4 personer

Ingredienser

Opskrift til 4 personer

Lammeculotte med salat og bearnaisesauce

Lammeculotte	800 g
Forskelligfarvede gulerødde	6 stk.
Brøndkarse	4 kviste
Bearnaise	4 dl
Stedmoderblomster til pynt	

Fremgangsmåde

Brun lammeculotten godt på en varm pande og steg den færdig i en 200°C varm ovn i 25 minutter.

Imens skrælles gulerødderne og med en tyndskræller – lav aflange tynde bånd som lægges i koldt vand sammen med kviste af brøndkarse

Lun bearnaisesaucen stille og roligt op. Skær lammeculotten i tynde skiver og anret med den dejlige sprøde salat af gulerodscrudité ved siden af. Læg en skefuld bearnaise på hver tallerken og træk en bue i saucen med en spiseske.

Pynt med stedmoderblomster.