

Lammekølle Weber Rotisserie

Med grillede vintergrønsager.



Hansens opskrifter

6 til 8 personer:

1 lammekølle
3-4 jordskogger
½ blomkål
3 gulerødder
1 porre
salt og peber
4 mellemstore kartofler pr. person
Hvidløg
Rapsolie

Lammekøllen sættes på rotorspiddet, krydres efter behag med salt, peber og hvidløg. Køllen startes i grillen og kører en time.

Grønsagerne gøres klar:
Jordskogger skrubbes godt og skæres i ca. 1½ cm. skiver.
Blomkål deles i små buketter.
Gulerødder skrælles og skæres i 1½-2 cm. stykker.
Porrer skylles og skæres i 4-5 cm. stykker
Grønsagerne vendes med salt og rapsolie. Kommes i en bradepande og stilles under lammekøllen den sidste time til køllen er færdig.

Kartoflerne skrælles og skæres i både, vendes med valgfri krydderi (paprika, salvie eller oregano) salt og rapsolie.
Fordeles i en bradepande.
Steges i alm. ovn ved 200° ca. 3/4 - 1 time, til de er møre.

Lammekøllen skæres ud og serveres med grønsagerne, kartoflerne, Tzahiki-salat og den gode sovs (se andet sted på siden).

