

Lammeculotte

Basilkumspolenta – rødløgsconfit.

20 pers.

20 stk. lammeculotte

Hvidløg

Salt og peber

Frisk basilikum

Vand

600 gr. Majsmel – gerne grov.

10 rødløg

Rødvin

Sukker

Lammefond

Lammeculotte gøres i stand. Ridses i oversiden. Krydres og brunes på hed pande.

Gnides evt. med hvidløg.

Steges ovn. Ca. 8 min. Trækker lige så lang tid.

Ca. 2,5 l. vand koges op. Lidt salt og ca. 600 gr. Majsmel røres i med grydeske.

Røres godt igennem så der ikke er klumper, grynene tilsættes lidt efter lidt.

Hakket frisk basilikum tilsættes, koges til grynene er møre – ca. 45 min.

Køles lidt af. Formes som aflange kartofler.

Rødløg skæres i julienne. Rødvibn og sukker koges ind. Løgene tilsættes og koges klare.

Lammesky laves af lammefond.

Serveres på tallerken med frisk basilikum – evt. en pommes gaufrette.