



LAMMLÄGG

RECEPT

Citronbakat lammlägg med bönor, tomat och primörer.

Per person:

300 gr lammlägg
1 ½ dl krossade tomater
½ vitlösklyfta
40 gr haricoverts
40 gr vaxbönor
40 gr vita bönor
Citronskal från ½ citron
½ charlottenlök
Salt och peppar
Olivolja

Så här gör du:

1. Börja krydda upp lammlägget med salt och peppar samt rivet citronskal. Baka i ugn i 2 timmar på 150 grader.
2. Under tiden fräs charlottenlök och vitlök gyllenbrunt, slå på krossade tomater och salt och peppar.
3. Addera dom kokta bönorna i tomaterna när köttet är klart.

Tillbehör: Allt förutom lammlägget tillhandhålls ej av Husmans Deli.

Vinrekommendationer:

Mont-Redon Réserve Côtes du Rhône Blanc, artikelnummer 2813.
Chateau l'Hospitalet la Réserve, artikelnummer 73142.