

# LAMMERYG

Lammeryg med varm rødkålssalat,  
sukkerglaseret græskar og  
maltsauce

**6-8 personer**

1 islandsk lammeryg  
½ spsk stødt kanel  
½ spsk stødt ingefær  
½ spsk stjerneanis  
½ spsk stødt fennikel  
1 spsk nelliker  
2 spsk olivenolie  
Salt og stødt peber

Indstil ovnen på 180°C. Rids sværen i diagonale tern. Bland alle krydderier, på nær nellikerne. Gnid kødet med olie, krydderier, salt og peber, og stik nellikerne i den ridsede svær. Sæt kødet i ovnen i 40 min., eller indtil kerntemperaturen er 60°C.

## VARM RØDKÅLSSALAT

½ rødkål  
2 dl rødvinseddike  
2 dl rødvin  
2 dl sukker  
2 kanelstænger  
½ tsk salt  
2 spsk smør  
4 mandariner

Snit rødkålen i tynde strimler. Læg alle ingredienser, på nær mandariner, i en gryde, og lad dem simre i en time. Pil mandarinerne, og halvér bådene, inden de lægges i gryden.

## SUKKERGLASERET MOSKUSGRÆSKAR

1 moskusgræskar (butternut squash)  
20 g smør  
50 g sukker  
3 cl fløde 50 %  
5 g frisk estragon  
Salt

Skræl græskarret, og skær det i tern. Kog det i letsaltet vand. Kom sukkeret på en middelvarm pande, og lad det smelte. Når det er lysebrunt, tilsættes smør og fløde under god omrøring. Inden servering vendes græskar ternene og den hakkede estragon i glaseringen.

## MALT SAUCE

5 dl islandsk maltøl el. anden maltøl  
1 l lammefond  
1 løg  
1 fed hvidløg  
3 laurbærblade  
50 g smør  
Salt og stødt peber

Kom maltøl, løg, hvidløg og laurbærblade i en gryde, og lad det koge ind til det halve. Tilsæt fond, og reducér igen til det halve. Si saucen, og tilsæt smøret i tern. Smag til med salt og peber, og tilsæt jævning efter behov.

