

## OPSKRIFT: BRASERET LAM MED FARSEREDE LØGRINGE



### BRASERET LAM MED FARSEREDE LØGRINGE

Skræl løgene og del dem på midten. Skær top og bund af og tag det midterste ud, på nær de to yderste lag, så du får en lille "skål", uden bund.

Gem resterne af løget til bagning af boven. Kom dem op i et ovnfast fad sammen med lammeboven. Tilsæt hele hvidløg, frisk timian, salt og peber. Hæld lidt øl henover og stænk med soja.

Sæt fadet i ovnen i ca. 2 timer ved 180 gr. varmluft ovn.

Rør lammefarsen med friskhakket timian og persille. Tilsæt sennep og finthakket skalotteløg og hvidløg. Rør godt og tilsæt fløde, salt og peber, lidt soja og et stænk øl.

Lad den stå og hvile en times tid i køleskabet.

Fyld fars i de små "løgskåle", sørg for, at der kommer en god top på. Riv en salt, fast ost udover og kom dem i ovnen i ca. 30 min. til farsen er bagt.

Skræl pastinakkerne og skær dem ud i grove stykker. Steg dem møre på panden i lidt olivenolie. Smag til med salt og peber og lidt frisk timian.

Hæld væden fra lammeboven op i en lille gryde. Tilsæt smør og rør godt sammen, så har du en nem og smagsfuld sauce.

Skær skiver af kødet og anret med pastinakker, de braiserede løg og de fars fyldte løg. Hæld lidt sauce rundt om og pynt evt. med frisk persille.

### INGREDIENSER

Ca. 1 kg. lammebov  
Salt og peber  
Frisk timian  
1/2 dl. soja  
4 fed hvidløg  
2 dl. Fanefjord Pilsner  
3 store løg

500 gr. hakket lammefars  
1 spsk. sennep  
2 dl. fløde  
Et stænk Fanefjord Pilsner  
2 tsk. soja  
Salt og peber

1-2 fed hvidløg  
2 skalotteløg  
Frisk bredbladet persille  
Frisk timian  
50 gr. revet ost, f.eks. Parmesan eller Gammel Knas  
5-6 pastinakker  
Olie til stegning  
Salt og peber  
Frisk timian  
100 gr. smør til sauce

### FANEFJORD PILSNER, ØKOLOGISK

En sprød og frisk økologisk øl brygget med inspiration fra de tyske pilsnere.

En anelse mere bitterhed end vores konventionelle pilsner, gør den til en rigtig tørstslukker.

Special god til fisk, lyst kød og frokost

Alc.5,0% vol.

Undergæret

