

## Lammekølle i stegesø

- 1 Lammekølle
- 4-6 gulerødder
- 4 løg
- 1/2 spidskål
- 10-15 cherry tomater
- 10-15 fed hvidløg
- 1 ds hakkede tomater
- 8 soltørrede tomater
- 1/2 citron
- ca. 1 L oksefond
- 1 tsk rosmarin
- 1 tsk timian



1. Løg og halvdelen af hvidløgene hakkes og steges på panden
2. Resten af hvidløgene skæres i passende stykker
3. Med en spids kniv stikkes der huller i lammekøllen.
4. Pres hvidløgsstykkerne i hullerne
5. Køllen krydres med salt og peber
6. Den halve citron skæres i både, spidskålen snittes, de soltørrede tomater skæres i mindre stykker og gulerødderne skæres i skiver, kommes i stegesoen sammen med de hakkede tomater, krydderierne og 1/3 af løg/hvidløgs blandingen
7. Lammekøllen lægges oven på grønsagerne i stegesoen
8. Resten af løg/hvidløgs blandingen fordeles oven på køllen
9. Stegesoen sættes i ovnen ved 140 grader varmluft i 5-6 timer

Kernetemperaturen skal op på mindst 75 grader, men bliver ekstra mørk hvis den kommer op på 85 grader

