

## Lammekolle à la boulangère

(6-8 personer)



1 lammekolle (ca. 2 kg)  
salt og peber  
2 kg kartofler  
8 chalotteløg  
4 fed hvidløg  
2 bdt persille  
2 kviste frisk merian eller  
1 tsk tørret  
2 kviste frisk rosmarin eller  
1 tsk tørret  
25 g smør  
3 dl bouillon (evt. fra dåse)

Arbejdstid: 30 min.  
Stegetid: Ca. 1½ time.

5. Tag kollen op af fadet (bradepanden) og skær den i skiver. Se evt. *Udskæring af rødvinmarineret dyrekolle* (side 185) Læg eventuelt skiverne tilbage ved benet på kartoflerne, eller anret dem på et varmt fad og byd kartoflerne til, gerne direkte fra fadet. Det er en ret, der skal nydes *meget varm*, ellers kan den virke temmelig »fedtet«.

1. Fjern overflødig fedt fra kollen, hvis den er meget fed. Gnid den med salt og peber.

2. Skræl kartoflerne og skær dem i ikke for tynde skiver. Pil løgene og skær også dem i skiver. Pil hvidløgsfeddene og finthak eller knus dem. Skyl krydderurterne og hak dem.

3. Læg kartoffel- og løgskiver taglagt i et smurt, ovnfast fad (bradepande). Krydr med rigeligt salt og knapt så meget peber, hvidløg og hakkede krydderurter mellem lagene og over sidste lag kartofler. Læg lammekollen herpå. Fordel smørret på kollen.

4. Sæt fadet (bradepanden) i en god varm ovn, 200°. Hæld bouillon en ved. Lad lammekollen stege 1¼-1½ time. Kortest hvis den ønskes rosa ved benet, 10 minutter længere, hvis den ønskes gennemstegt.

### Tips til Lammekolle à la boulangère

Bouillon en kan helt eller delvis erstattes af tør hvidvin.

Løgene kan udelades og kartoflerne kan erstattes af 3-4 auberginer.

Der kan bruges lammebov i stedet for kolle. Kartoffelmængden må så reduceres med 1 kg. Stegetiden reduceres med ca. 15 minutter, og portionen vil kun række til 4 personer.

### Lammekolle à la provençale:

Fremgangsmåden er helt den samme som ovennævnte, blot omfatter krydderurterne her *kun* friskhakket persille og hvidløg. Regn med 3-4 bundter persille og 3-4 fed hvidløg.

Drik en rød (bourgogne) vin til, gerne en beaujolais. Lammekollen kan fryses, men forringes. Holdbarhed: 1-3 måneder.



Lammekolle à la boulangère