Salt lammekjøtt med rotmos og purreløksaus



Ingredienser

♥ 1 kg salt lammekjøtt

Rotmos med kålrot og gulrot:
♥ 1 kg kålrot (skrelt vekt)
♥ 200 g gulrøtter (skrelt vekt)
♥ 50 g smør
♥ flaksalt

Purreløksaus:
♥ 3 ss smør
♥ 3 ss hvetemel
♥ 8 dl kjøttkraft (se tips)
♥ 1 purreløk

Servering:
♥ kokte poteter

Fremgangsmåte

Salt lammekjøtt:
La kjøttet trekke i kaldt vann i et par timer, som anvist på pakningen. Hell av vannet og fyll på med nytt vann (ikke ha salt i vannet, for kjøttet er salt nok i seg selv).

Kok opp og skum av. La kjøttet småkoke i ca. 2 timer. Sil av kraften som du skal bruke i purreløksausen.

Hell nytt vann i kjelen med kjøttet og gi det er nytt oppkok, slik at kjøttet holder seg varmt frem til servering. Kjøttet skal bli så mørt at det løsner lett fra benet.

Rotmos med kålrot og gulrot:
Lag rotmosen mens kjøttet koker.

Rens kålrot og gulrøtter og del i mindre biter. Ha bitene i en kjele med lett saltet vann og kok dem helt møre.

Hell av vannet og mos kålroten og gulrøttene til en stappe (bruk gjerne en stavmikser til dette).

Tilsett smøret og rør kraftig i stappen så smøret smelter og den blir luftig og jevn. Smak til med salt og pepper.

Purreløksaus:
Finn frem silt kjøttkraft fra det kokte lammekjøttet.

Ha smør i en kjele. La det smelte og ta kjelen av platen. Tilsett hvetemelet og visp raskt rundt slik at jevningen blir klumpfri.

Spe litt og litt med omtrent halvparten av kjøttkraften mens du visper for hånd, slik at jevningen blander seg godt med sausen.

Spe med mer kjøttkraft (eventuelt noe vann dersom kjøttkraften er veldig salt, se tips).

Rens og kutt opp purreløk og ha i kjelen.

La sausen småkoke i ca. 5 minutter, til purreløken er mør.

Servering:
Server det kokte lammekjøttet sammen med rotmos og kokte poteter. Hell over den varme purreløksausen.

Tips

♥ Det kan variere hvor salt det salte lammekjøttet er, derfor kan kjøttkraften fra det kokte lammekjøttet bli nokså salt. Spe derfor gradvis med kjøttkraft når du lager sausen, og smak til sausen underveis. Bytt eventuelt ut noe av kjøttkraften med vann dersom du kjenner at sausen er tilstrekkelig salt.

♥ Mange liker å servere raspeballer til salt lammekjøtt. Raspeballene kan da gjerne koke i samme gryte som lammekjøttet slik at de tar til seg smaken fra kjøttet. (Du skal få oppskrift på

kjempegode, hjemmelagde raspeballer av meg en annen gang. □)

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/salt-lammekjott-med-rotmos-og-purreloksaus