



LAMM

Kål i lammrulle med persiljesås

Kock: **Monika Österheim** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Lamm och vitkål i len sås med lök och persilja. Husmanskost när den är som bäst.

När jag åt lunch på Kalf & Hansen (Stockholm) hade jag tid att bläddra i deras kokböcker som låg i fönstret. Jag fastnade direkt för Rune Kalf-Hansens Lammkokboken. Jag lagar alltför sällan lamm och recepten i boken gjorde mig både intresserad och väldigt sugen. Det är också en bok där Rune delar med sig av en massa kunskap och bra tips för att lyckas.

Jag fick lov av dela med mig av det här receptet som har blivit min favoriträtt. Det är håll-käften-gott som man säger i Danmark :)



INGREDIENSER

Färsrullen

600 g lammfärs

250 g bit vitkål

10 st små sardellfiléer eller sardellpasta (anchovy paste)

Såsen

3 msk rapsolja

4 st gula lökar (400 g)
4 dl vispgrädde
2 knippen bladpersilja beroende på storlek (ca 40 g)
3 msk citronsaft

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 180 grader.
- 2** Rullen: Fördela lammfärsen på en bit plastfolie som tål 180 gr eller ugnsfolie. Hacka sardellfiléerna riktigt smått, nästan till en kräm och fördela/bred ut på färsen. Alternativt använder du sardellpaste på tub. Strimla kålen fint och fördela även den på färsen. Salta lätt (sardellerna är salta) och peppra. OBS! Skippa inte sardellerna även om du inte är förtjust i sardeller - blir ingen fisksmak alls utan bara god sälta och tillför umami. Blanda inte heller ihop sardeller med vår svenska anjovis som är skarpsill med speciell kryddning och har ingenting med fisken anjovis att göra. Sardeller heter anchovy på engelska och det är lätt att bli förvirrad. Janssons Frestelse innehåller anjovis medan en Caesarsallad innehåller sardeller (anchovy på engelska).
- 3** Rulla ihop färsen till en rulle med hjälp av plasten eller ugnfolien. Plasten/folien ska bara vara kvar runt om rullen för att hålla ihop den under tillagningen.
- 4** Lägg rullen i en ugnform som kan samla upp den goda buljongen som eventuellt sipprar ut under tillagningen och som ska användas till såsen. Öppna rullen i formen så att vätskan samlas upp. Innertemperaturen ska vara 65 grader och det tar ca 25 minuter.
- 5** Såsen: Hacka löken och stek den blank i oljan. Tillsätt grädden, lite salt och peppar och koka ihop 5 minuter. Hacka persiljan och blanda i såsen tillsammans med citronsaften. Tillsätt stekskyn från lammrullen, lite i taget till bra såskonsistens. Smaka av.
- 6** Servera rullen i skivor i den goda såsen. Rätten behöver ingen potatis men om man vill så kan man servera ett par små kokta potatisar. Servera gärna en citronklyfta till.