

**Cookie- og privatlivspolitik på dr.dk**

Vi bruger cookies for at forbedre din oplevelse, vurdere brugen af de enkelte elementer på dr.dk og til at støtte markedsføringen af vores services. Ved at klikke videre på dr.dk accepterer du vores brug af cookies. [Læs mere](#)

OK

| NYHEDER

| TV

| RADIO

| MERE

Privatlivspolitik

Søg på dr.dk

Søg

Adam Price med Venstrepolitikerer Ellen Trane Nørby.

Foto: Theis Mortensen © Type 2

Adam Prices stegte lammekrone

■ 03. oktober 2013 kl. 18:00 på DR1

Kan Adam Prices stegte lammekrone med rødvinglaserede skalotteløg, persillerødder og hvidløgscreme overgå Venstrepolitikerer Ellen Trane Nørbys stegte Lammekrone med tzatziki & avocadosalat?

Ingredienser:

Lammekrone, ca. 1,2kg.
 Tørret rosmarin
 Stødt koriander
 Citron, skal fra 2 stk.
 Hvidløg, 30 fed
 Jordskokker, ca. 400g
 Sødmælk, 1 ltr.
 Olie til stegning
 Smør til stegning
 Skalotteløg, 8 stk.
 Rødvin, ½ ltr.
 Hønsesond, ½ ltr.
 Persillerødder, små nye med top, 12-16 stk.

Fremgangsmåde:

Skræl skalotteløgene, og steg dem herefter i rigeligt smør, ved svag varme i en gryde. Skalotteløgene skal ligge at brune/karamelliserer hvorefter man tilsætter henholdsvis 1 dl. Rødvin og hønsesond. Lad væsken koge helt ind inden man gentager denne proces. Til slut har man dejlig intens rødvin glaze.

De pillede hvidløgs fed koges og i ½ liter mælk, og simre indtil de er møre. For at smagen ikke skal bliver for kraftig, skiftes mælken undervejs. Når mælken er skiftet ud tilsættes de skrællede jordkokker, som koges helt møre sammen med hvidløgene. Blend det sammen til en glat pure, tilsæt mælken lidt ad gangen, så pureen ikke bliver for tynd. Sigt pureen igennem en fin sigte, hvis den ikke er helt glat. Smag den til med smør, salt og peber.

Rids fedtsiden på lammekronen, på kryds og på tværs i små tern. Gnid fedtet grundigt med en blanding af: koriander, rosmarin, salt, peber og citronskal. Læg lammet i et ovnfast fad og steg det i en forvarmet ovn, ved 250°C i 20-25 min. Tag kødet ud, og dæk det til med stanniol, og lad det hvile i ca. 15 min.

Persillerødderne skrubbes godt, og steges gyldne i smør og lidt olie, på panden ved middel varme.

Anret stykker af lammekrone med rødvinglaserede skalotteløg, glaze, stegte persillerødder og hvidløgscreme.

DR KOKKENE[Se alle kokkene](#)**NYESTE OPSKRIFTER FRA DR.DK/MAD**[Se alle opskrifter](#)

© Copyright DR 2015. Materialet må ikke gengives uden tilladelse jævnfør lov om ophavsret.

Søg på dr.dk

Søg

NYHEDER	TV	RADIO	MERE	SERVICE	OM DR
NYHEDSOVERBLIKKET	TV-OVERSIGTEN	 HØR RADIO	Bonanza Mad Tro	Mobil Tekst-tv Podcast RSS	Fakta om DR Nyt fra DR Fejl og fakta Job i DR About DR
Regionale Nyheder	SE LIVE TV	BESØG KANALSIDER			
Vejret	DR 1 DR 2 DR 3	DR P1 DR P2 DR P3	Undervisning Ligetil	Nyhedsbreve	DR Panelet About DR
Politik	DR K	DR P4	Oline	DR på Sociale medier	DR Panelet
Sport	DR Ultra	DR P5	Ramasjang	Facebook	Brugernes redaktør
Viden	DR Ramasjang	DR P6 BEAT	Ultra	Twitter	Tilgængelighed
Kultur		DR P7 MIX		Google+	Presse
Debat	DR TV APP	DR P8 JAZZ	Koncerthuset		
Lev Nu	iOS DR TV App Android DR TV App Windows DR TV App	Podcast Playlister	DR Booking Podcast Musik	Modtagelse af DR TV	Licens

© Copyright DR. Materialet må ikke gengives uden tilladelse.