

# Ölbräserverade lammlägg

724078



Över 60  
min



14  
ingredienser



Medel

En riktigt lyxig rätt som är väl värd sin tid. Lammlägg rostas först och kokas sedan långsamt i alkoholfri öl i 4 timmar. Ölet gör lammläggen härligt saftiga och tillför en riktigt mustig smak. Servera med pepparrostade morötter och lakritspicklad silverlök.



## Ingredienser 4 portioner

### Bräserverade lammlägg

- 4 lammlägg
- 3 schalottenlökar
- 2 vitlöksklyftor
- 1 l alkoholfri öl
- 1 savojkål
- 1 krm salt

### Pepparrostade morötter

- 600 g morötter i olika färger
- 1 msk olja
- 1 msk nymald svartpeppar

### Lakritspicklad silverlök

- 2 silverlökar
- 1 dl ättika
- 2 dl socker
- 3 dl vatten
- 1 tsk pulver av rålakrits

## Gör så här

**Lammlägg:** Rosta lammläggen i ugn på 180°C, ca 20 minuter. Skala och skiva löken och vitlöken.

Lägg lammet och löken i en gryta och täck med öl. Låt sjuda under lock ca 4 timmar.

Skär savoykålen i bitar och lägg i den i grytan. Låt koka ca 20 minuter till. Smaka av med salt.

**Morötter:** Skala morötterna och gnid in dem i olja på en plåt, krydda med peppar och rosta i ugnen på 180°C, ca 35 minuter.

**Silverlök:** Skala och hyvla löken tunt. Koka ättika, socker och vatten i en kastrull. Lägg i löken och dra av kastrullen från värmen.

Vid servering, lyft upp löken från lagen och krydda med lakrits.

Servera lammläggen med de pepparrostade morötterna och den lakritspicklade löken.