

Fyldt lammeculotte

Receptnummer:

120045

Råvarer:

Kg		Varenummer
1,000	Lammeculotte	
0,100	Soltørrede tomater	
0,050	Hvidløg i lage	
0,100	Hvidløg superglans	238063
1,250	Total	

Arbejdsgang:

Der laves en lomme i culotten, lommen fyldes med soltørrede tomater og hvidløg. Derefter pensles culotterne med Hvidløg superglans.

Culotten steges i ovn i ca. 25 min ved 180°C.

Tip! Lammeculotten serveres med ovnbagte kartofler i skiver, broccoli og stegt bacon.