

Tilbehør (4 personer)

Tabouleh: Nordafrikansk persillesalat

100 g bulgur
1 bdt. bredbladet persille
1 bdt. mynte
1 agurk
1 rødløg
2 tomater
1 rød peber
1 grøn peber
2 citroner
1 dl olivenolie
1 tsk. stødt spidskommen
Salt og peber

Sådan gør du

Kog bulguren efter anvisningen på pakken. Hæld vandet fra i et dørslag og lad bulguren køle af. Vask og tør persillen og mynten og nip bladene af. Hak urterne. Fjern kernerne i tomaterne og skær dem først i både og dernæst i fine terninger. Vask peberfrugterne og skær dem i små terninger.

Bland det hele sammen med bulguren og pres saft fra to citroner udover sammen med olivenolie og spidskommen. Smag til med salt og peber.



Som ekstra tilbehør kan vi også anbefale en dejlig Tzatziki:

Tzatziki

5 dl Græsk yoghurt 10%
2 agurker
2-3 fed hvidløg – eller mere, hvis i ønsker det ;-)
2 spsk. olivenolie
Flagesalt
Friskkværnet sort peber
Revet citronskal fra en økologisk citron

Sådan gør du

Halver agurkerne på langs, og skrab kernerne ud med en ske. Riv agurkerne groft, vend dem med salt og lad dem trække i 5-10 minutter, hvorefter de vrides i et rent viskestykke (brug ikke skyllemiddel, når i vasker viskestykker). Al væden skal vrides ud af agurkerne.

Rør agurken ud i yoghurt og smag til med hvidløg, citronskal, salt, peber og olivenolie.



Velkomme

Vores danske lammekød



Syd for Gistrup bor Ejnar Siig Christensen i Vester Korup. Han har en lille virksomhed, der laver naturafgræsning i Himmerland – med kreaturer, får og geder. Kreaturerne er af racen Dexter, fårene er af racen Texel og Texel-kryds og gederne er af racen British Tobbenburg og krydsninger deraf.

Han har pt. 200 moderfår. De afgræsser naturarealer i forår, sommer og efterår. Naturafgræsningen sker på udvalgte områder og har til formål at lave naturpleje og at bekæmpe ukrudt og invasive planter uden sprøjtemidler.

NU ER ALLE VORES LAM ØKOLOGISKE.

Dyrene er opvokset på ikke-sprøjtede og ikke-gødede naturarealer i Himmerland og hans mål er at levere naturpleje og dermed producere kvalitetskød så bæredygtigt som muligt. Der går to år fra en landmand begynder at dyrke jorden efter de økologiske regler, til at gårdens afgrøder kan sælges som økologiske. Husdyr skal som udgangspunkt være født og have levet hele deres liv under økologiske produktionsforhold, før at kødet kan sælges som økologisk. Dyrene skal senest startes i omlægning til økologi 4 år efter at arealerne er påbegyndt omlagt, men Ejnar starter omlægning af dyrene tidligere.

Slagtningen foregår på det lille private slagteri i Øster Hornum, der ligger kun 25 km væk. Dyrene bliver slagtet under rolige forhold (Henrik er ene mand på slagteriet) og der er ingen stress. Efter lammene er blevet kontrolleret af en dyrlæge, afhenter vi selv kødet og går igang med opskæringen og modningen af kødet. De dele, der skal forarbejdes til pålæg bliver sat igang.

Texel får/lam er meget velsmagende og har en fantastisk kødsammensætning der ikke er fed, men har en mild smag og en tilpas intramuskulær fedt-sammensætning der giver en fantastisk smag og mørhed.



Vi opskærer i følgende dele (men har du andre ønsker, så spørg endelig):

1/1 lam, vægt ca. 20 - 28 kg
1/2 lam, vægt ca. 10 - 14 kg
1/1 lamme-kølle, vægt ca. 2 - 3,5 kg
1/1 lamme-bov, vægt ca. 2 - 2,5 kg
1/1 lammeryg, vægt ca. 2 - 3 kg
1/1 lamme bryst, vægt 1,5 - 2,5 kg
Lammekrone, vægt ca. 0,8 - 1,5 kg
Lamme-culotte, vægt ca. 0,5 - 1,0 kg
Lamme-koteletter – dobbelte eller Chumps
Lamme-ribeye-fillet
Lamme-buco af lamme-hals
Lamme-småkød i tern
Lamme-skank
Lamme-småkød – hakket (frost)

Indmad

Lamme-lever
Lamme-hjerter
Lamme-nyrer

Pålæg

Lamme-rullepølse i stykker af ca. 300 g
Lamme-spegepølse
Lamme-kølle, røget i skiver
Lamme-snack-pølse med hvidløg og mynte

Lamme fond, ca. 450 ml.
Golden Mint Jelly: Mynte-gele 227 g

Pr. 1/2 kg 60,-
Pr. 1/2 kg 60,-
Pr. 1/2 kg 89,50
Pr. 1/2 kg 75,-
Pr. 1/2 kg 125,-
Pr. 1/2 kg 45,-
Pr. 100 g 35,-
Pr. 100 g 22,50
Pr. 100 g 29,50
Pr. 100 g 29,50
Pr. 1/2 kg 49,50
Pr. 1/2 kg 75,-
Pr. 1/2 kg 70,-
Pr. 1/2 kg 70,-

Pr. 1/2 kg 30,-
Pr. 1/2 kg 30,-
Pr. 1/2 kg 30,-

Pr. 100 g 17,90
Pr. stk. 50,-
Pr. 100 g 35,-
Pr. 100 g 22,50

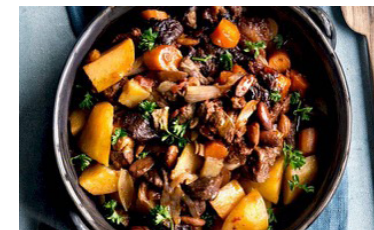
25,-
49,50



Vi tager forbehold for prisændringer samt udsolgte varer og anbefaler, at du bestiller i god tid.

Prøv en opskrift fra din slagter: Lamme-Buco

Skank og lamme hals/nakke er det mest fantastiske på hele lammet, hvis i spørger slagteren. Det er en ret hvor man kan bruge de dejlige grøntsager der lige er i sæson, det kan være de dejlige rodfrugter eller det kan også laves med de dejlige spæde grøntsager som hvide/ grønne asparges, fennikel, zucchini og sukkerærter.



Jeg har valgt en opskrift med de grove og smagsfulde grøntsager (hvis der bruges friske asparges skal disse lige havde et opkog med lidt vand og smør i 4 min. og derefter bare tilsættes retten lige før servering.)

LAMME- BUCO (4 personer)

Ingredienser

8 skiver lammenakke
Mel
2 løg
4 fed hvidløg
5 gulerødder
2 pastinak-rod
300 g Portobello svampe eller Karl Johan svampe
¼ knoldselleri
5 spsk. tomatpuré
5 dl hvidvin
5 dl lammefond eller hønsefond
1 bundt bredbladet persille
2 fed hvidløg

Sådan gør du

Soigner lammenakkerne for evt. sener ved kanten.

Skræl gulerødderne, som skæres i skiver, pastinak og knoldsellerien skrælles ligeledes og skæres i tern. Løg og hvidløg pilles og skæres i tern. Svampene vaskes og skæres i skiver.

Vend lammenakkerne i lidt mel og steg dem gyldne på en pande.

I mellemtiden sautes grøntsagerne ved medium varme i en gryde indtil løg og hvidløg er gyldne. Tilsæt tomatpuré, som steges med et par minutter.

Skrub for varmen og hæld hvidvinen i. Lad hvidvinen koge et par minutter inden lammefonden/hønsefonden kommes i.

Til sidst kommes de gyldne lammenakker ved.

Lad retten simre i ca. 75 - 90 minutter, indtil kødet er mørt. Du kan tjekke det ved, at tage en skive lammenakke op og kødet skal falde fra benet så er retten færdig.

Tag stykkerne op og jævnt evt. saucen med en smørbolle og kom derefter kødet i saucen igen.

