

Lammekølle med roquefort

En lammekølle på ca. 3 kg (eller 2 mindre) – nok til ca. 10 personer

1 tsk knust peber

1-2 tsk frisk timian (de små blade)

Ca. 3 fed hvidløg i små snitter (gerne mere!)

50 g smør

¼ kg løg

5-6 dl hvidvin

400 g roquefort (eller en god danablue)

500-600 g 18 % creme fraiche

2-3 tsk salt

Lammekøllen gnides med peber og timian og spækkes med hvidløg, lægges i et ovnfast fad eller en bradepande og sættes i ovnen lidt under midten ved 250 gr i ca. ½ time.

I mellemtiden sautes de snittede løg i smørret, og de kommer ved sammen med hvidvinen. Stegningen fortsættes endnu ½ time ved samme temperatur.

Imens moses osten godt ud og røres lidt efter lidt med creme fraichen. Blandingen smøres over lammekøllen og fordeles omkring den i hvidvinsskyen. Salt kan drysses på nu. Så steges der videre ved 200-225 gr i ca. 20 min., til oste-cremefraiche-massen er blevet brun. Herefter må køllen gerne stå og hygge sig 15-20 min. i en slukket ovn.

Salat:

2-3 store almindelige salathoveder

3-4 store rød/grønne peberfrugter

Dressing af: 1 1/4 dl olivenolie

Saft af ca. ½ citron

Knust hvidløg, friske små timianblade, salt og peber

Hertil godt med brød, som dyppes i den dejlige roquefort-sauce.