

Lammeculotte med mexikansk sauce

Ingredienser:

500	g.	lammeculotte
1	spsk.	tørret basilikum
		salt
		peber
25	g.	smør
0.5	dl.	vand

Sauce

2		rødløg
2	røde	peberfrugter
2	fed	hvidløg
3	spsk.	olie
2	dåser	flåede tomater
0.5	spsk.	chili
		salt
		peber

Serveres med ris

Lammeculotte er udskåret af køllen, kødet er reelt og helt uden ben.

Rids culottens overflade let og gnid krydderierne godt ind i den. Snør den evt. let med en kødsnor.

Smelt smørret i en gryde og brun kødet godt heri på alle sider. Hæld 1/2 dl vand ved, læg låg på og lad stegen simre mør i 30-35 min. Lad den hvile tildækket 5 min., før den skæres i skiver.

Til saucen pilles og hakkes løgene fint. Fjern frøstol og kerner på peberfrugterne og hak ligeledes dem fint. Svits løg, peberfrugter og knust hvidløg i olien. Tilsæt tomater og krydderier og lad saucen koge svagt uden låg i mindst et kvarter. Den skal være pæn og tyk.

Server saucen til kødet sammen med kogt ris.