

Grillet lam

2-2½ kg bryst eller bov

500 g urter til kogelagen (gulerod, selleri, porre m.m.)

Laurbær, peberkorn, timian, salt

Vand så det dækker kødet

2 æg

Rasp

Smør

Lammekødet koges mør (1-2 timer) med urter og krydderier.

Benene tages ud og kødet skæres i passende stykker.

Paneres i æg og rasp.

Steges i smør og serveres med spinat, ærter eller blandede grønsager.

Opskriften er taget mere eller mindre, direkte for Lærebog for KOKKE og var en fast del af pensum, da jeg i sin tid gik på kokkeskolen.