

Påskelam

Når man tænker på påske tænker man på æg, kyllinger, påskehare og lam.

Lam fås nu i mange udskæringer. For blot få år siden var det lammekølle, lammeryg, koteletter og måske en lammebov man kunne finde, men nu er det ofte muligt at få lammekrone, lammeculotte og lammemørbrad.

Lammemørbrad skal kun have 5-10 minutter på panden eller på grill, alt efter størrelse og hvor rosa man ønsker dem, og de andre "nye" udskæringer har også betydeligt kortere tilberedningstid end kølle og ryg. Giver man sig i lag med en lammeryg, er det en god idé at få slagteren til at save ribbenene igennem inde ved ryggraden. Det gør det supernemt at skære fine skiver, når lammeryggen skal serveres.

Uanset hvilken udskæring man vælger, er der masser af muligheder for tilbehør til lammet. Ratatouille er en af dem. Det er en traditionel fransk provencalsk ret, typisk bestående af tomater, løg, courgetter, peberfrugt og aubergine, som sautes i olivenolie til de er næsten udkogt.

Men for at gøre det lidt mere forårsagtigt kan man lave ratatouillen så der er bid i grøntsagerne.

Til 4 personer:

1 løg

½ courgette

½ aubergine

½ peberfrugt

4 tomater

1 fed hvidløg

1 kvist timian

½ bdt. bredbladet persille

2 spsk olivenolie

salt/peber

Grøntsagerne skæres i tern. Hvidløg, løg, aubergine og courgette brunes i olivenolie i en gryde ved kraftig varme. Gryden tages af varmen og resten af grøntsagerne tilsættes. Holdes varmt indtil servering. De danske tomater er først lige på trapperne nu, men man kan sagtens bruge et par soltørrede tomater i strimler i stedet for, men pas på: de smager kraftigt og er ret salte.

En anden mulighed er bulgur. Bulgur er forkogte hvedekerner, der først er iblødsat, derefter kogt og tørret, efterfulgt af en let formaling for at fjerne de ydre skaldele og til sidst knust. Denne proces gør det let og hurtigt at tilberede bulgur.

Hæld en sjat olivenolie i en tykbundet gryde, og kog 1-2 spsk. finthakket (skalotte)løg klare heri. Tilsæt 2 dl. bulgur, og rør rundt så alle bulgurkornene har været i kontakt med olien. (det forhindrer at bulguren klumper, når den er klar til servering). Tilsæt 3 dl. vand og lidt salt, og lad det simre i 10 minutter. Sluk og lad det hvile i endnu 10 minutter.

Citron er for lam, hvad tomatsauce er for makrel. Så tilsæt 1-2 tsk. fintrevet skal fra en usprøjtet citron (smag til undervejs) og en håndfuld hakket persille (gerne bredbladet) til bulguren. Så den er klar til servering. Man kan så yderligere servere en salat og måske tzatziki til lammet.

Bulguren kan krydres med andre krydderurter og f.eks. tomat/forårsløg, og er en dejlig variation til ris og pasta.

Både ratatouille og bulgur er fremragende tilbehør til alt lyst kød, så det kan også bruges til fjerkræ, kanin og svinekød.

God påske.

Køkkenskriveren.