

Oppskrift

Dudefood: Ovnstekt lammebøg med krydderolje og gorgonzolaomelett



Brun en hel romtemperert utbeinet lammebøg (med salt og pepper på fettsiden) til den er gylden. Stek den i ovnen på 120 °C i ca. 40 min. Snu den slik at fettsiden vender opp og la den hvile i 15 minutter. Pensle den med krydderolje og server med gorgonzolaomelett.

2

Krydderolje

Bland sammen med stavmikser eller i morter.

3

Gorgonzolaomelett

Bland alt til en røre, hell i en stekepanne. Sett stekepannen i ovnen på 140 °C til egget har blitt fast.

Produkter i denne oppskriften

Lammebøg m/Knoke Proff Fr Pk



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Ingredienser

Gilde Lammebog

Salt og pepper

Krydderolje

Olivenolje

Timian

Hvitløk

Rød chili

Frisk mynte

Gorgonzolaomelett

Gorgonzola picante

1 del

Spinat

Persille

Prior Egg

0,5 del

Melk

0,5 del

Salt og pepper