

## *Opskrift Lammekolle*







### **Opskrift Lammekolle**

Sådan laver du den perfekte lammekølle. 1. Rids fedtet på lammekøllen på kryds og tværs med en skarp kniv, og krydr lammekøllen med salt, hvidløg, olivenolie og rosmarin.

### **Den perfekte lammekølle - ALT.dk**

Skøn opskrift på langtidsstegt lammekølle med en cremet persillerodspure. Retten er dejlig gæstmad og er eksempelvis oplagt at servere til påskemiddagen.

### **Langtidsstegt lammekølle - opskrift | Claus Meyer | Mad | DR**

Hvordan bliver lammekøllen bedst? Ved at langtidsstege den, hvor den bliver utrolig lækker og passer sig selv i ovnen. Meget ofte tilbereder jeg en lammekølle for familien i påsken, da de nye lam kommer på markedet.

[nem mad opskrifter pasta](#), [opskrifter pa thai mad med kylling](#), [opskrift pa salsa](#), [sunde opskrifter frokost](#), [flotte kager opskrifter](#), [mad til flere dage opskrifter](#), [sunde nemme billige opskrifter](#), [opskrift nem kartoffelmos](#), [opskrifter pa udenlandsk mad](#), [hurtig sund aftensmad opskrift](#), [gratis strikkeopskrifter til barn](#), [dessert pandekager nem opskrift](#), [lakridspulver opskrift](#), [nem oreo cheesecake opskrift](#)