



<p>5 store modne tomater ½ agurk 1 rødløg salt evt. lidt tørret oregano 50g fetaost i tern 10-15 store oliven 3 spsk olivenolie</p>	<p>Skræl agurken og skær den i store tern. Skær tomaterne i skraver og arranger dem på et lille fad. Fordel agurkerne over. Skær løget i tynde skraver, kom dem over tomaterne og drys med salt og evt. lidt tørret oregano. Pynt med oliven og fetaost og drys olivenolie over.</p>
<p>1 Udbenede, snøret lammebov ca 1 kg 2 tsk. Tørret rosmarin 2 fed hvidløg i splinter 2 tsk. Groft salt og citron Friskkværnet peber 1 kg Kartoffler – skrabe og kogte</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tør boven af med køkkenrulle. • Stik huller til hvidløg og put dem ind. • Gnid den med rosmarin, salt, citron og peber. • Læg den i bradepanden på en rist og sæt den nederst i ovnen. • Steg boven ved 200 grader i 1 timer og mål med et stegetermometer kødets temperatur. • Kødets centrumstemperatur skal vise ca 68 grader, før lammeboven er færdige. • Tag dem derefter ud og lad dem hvile tildækket (stanniol og viskestykke) i 15 min. • Server lammekøllerne til marineret feta/tomat-salat. <p>Skrab og kog kartoflerne i 18 minutter i saltet vand</p>
<p>Rabarber med smuldredej 300 gram Rabarber rensede vægt 50 gram Sukker 1 spsk. Kartoffelmel 1 tsk. Vanillesukker Smuldredej: 200 gram Hvedemel 75 gram Smør 75 gram Sukker</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rabarberstænglerne skæres i tynde skiver og blandes med sukker, kartoffelmel og vanillesukker. Hældes i et smørsmurt ildfast fad. • Dejen smuldres sammen af mel, sukker og blødt smør, drysses over rabarberne. • Bages midt i ovnen ved 200 grader i 20 minutter. • Serveres med vaniljeis eller flødeskum.