



Hjemmelaget KJØTTRULL

Lammerull er enklere å lage enn du tror. En lammeside, litt ekstra kjøtt og godt med krydder så er du i gang. Når du først er i farta, så lag flere. Flott som gave med personlig preg.

INGREDIENSER

- 1 stk. rulleskinn av lam (slagside)
- 1 -1,5 kg kjøtt fra lammebog
- 1 ts pepper
- 1 ss salt
- 1 stk løk (finhakket)

SLIK GJØR DU

DU TRENGER: RULLESKINN AV LAM, KJØTT FRA LAMMEBOG, , SALT, PEPPER, SUKKER, RULLEKLEDE, EN STOR NÅL, HYSNING og STRØMPE.



1. Fjern eventuelt ben fra siden. Skjær lammesiden, slik at du får et flatt kjøttstykke med rette kanter (ca. 20 cm langt).



2. Det du skjærer fra kan legges i rullen sammen med oppskåret kjøtt fra bog. Kjøttet skal være i strimler, ca. 1x1 cm tykke. Bland krydder, salt og pepper dryss over kjøttet. Legg også løken lagvis



3. Rull kjøttet fast sammen. Start rullingen fra den enden som har mest kjøtt, fest sammen med tannstikker e.l.



4. Sy rullen med bomullstråd. Begynn fra den tykkeste enden for å få en jevn fasong.



5. Pakk rullen i en strømpe.



6. Legg den innpakke rullen i kokende, usaltet vann og la den trekke ved ca. 90° C i omtrent 1 1/2 time (trekketiden er avhengig av tykkelsen på rullen). La den ferdige rullen hvile i 10-15 minutter.



7. Legg rullen til press i ca. 1 døgn. Hvis du ikke har syltepresse, kan du f.eks. legge rullen på et brett. Legg så over et nytt brett med f.eks. noen murstein eller en kjele med vann (ca. 6 kg).



Hjemmelaget KJØTTRULL

Lammerull er enklere å lage enn du tror. En lammeside, litt ekstra kjøtt og godt med krydder så er du i gang. Når du først er i farta, så lag flere. Flott som gave med personlig preg.

INGREDIENSER

- 1 stk. rulleskinn av lam (slagside)
- 1 -1,5 kg kjøtt fra lammebog
- 1 ts pepper
- 1 ss salt
- 1 stk løk (finhakket)

SLIK GJØR DU

DU TRENGER: RULLESKINN AV LAM, KJØTT FRA LAMMEBOG, , SALT, PEPPER, SUKKER, RULLEKLEDE, EN STOR NÅL, HYSNING og STRØMPE.



1. Fjern eventuelt ben fra siden. Skjær lammesiden, slik at du får et flatt kjøttstykke med rette kanter (ca. 20 cm langt).



2. Det du skjærer fra kan legges i rullen sammen med oppskåret kjøtt fra bog. Kjøttet skal være i strimler, ca. 1x1 cm tykke. Bland krydder, salt og pepper dryss over kjøttet. Legg også løken lagvis



3. Rull kjøttet fast sammen. Start rullingen fra den enden som har mest kjøtt, fest sammen med tannstikker e.l.



4. Sy rullen med bomullstråd. Begynn fra den tykkeste enden for å få en jevn fasong.



5. Pakk rullen i en strømpe.



6. Legg den innpakkede rullen i kokende, usaltet vann og la den trekke ved ca. 90° C i omtrent 1 1/2 time (trekketiden er avhengig av tykkelsen på rullen). La den ferdige rullen hvile i 10-15 minutter.



7. Legg rullen til press i ca. 1 døgn. Hvis du ikke har syltepresse, kan du f.eks. legge rullen på et brett. Legg så over et nytt brett med f.eks. noen murstein eller en kjele med vann (ca. 6 kg).



Hjemmelaget KJØTTRULL

Lammerull er enklere å lage enn du tror. En lammeside, litt ekstra kjøtt og godt med krydder så er du i gang. Når du først er i farta, så lag flere. Flott som gave med personlig preg.

INGREDIENSER

- 1 stk. rulleskinn av lam (slagside)
- 1 -1,5 kg kjøtt fra lammebog
- 1 ts pepper
- 1 ss salt
- 1 stk løk (finhakket)

SLIK GJØR DU

DU TRENGER: RULLESKINN AV LAM, KJØTT FRA LAMMEBOG, , SALT, PEPPER, SUKKER, RULLEKLEDE, EN STOR NÅL, HYSNING og STRØMPE.



1. Fjern eventuelt ben fra siden. Skjær lammesiden, slik at du får et flatt kjøttstykke med rette kanter (ca. 20 cm langt).



2. Det du skjærer fra kan legges i rullen sammen med oppskåret kjøtt fra bog. Kjøttet skal være i strimler, ca. 1x1 cm tykke. Bland krydder, salt og pepper dryss over kjøttet. Legg også løken lagvis



3. Rull kjøttet fast sammen. Start rullingen fra den enden som har mest kjøtt, fest sammen med tannstikker e.l.



4. Sy rullen med bomullstråd. Begynn fra den tykkeste enden for å få en jevn fasong.



5. Pakk rullen i en strømpe.



6. Legg den innpakkede rullen i kokende, usaltet vann og la den trekke ved ca. 90° C i omtrent 1 1/2 time (trekketiden er avhengig av tykkelsen på rullen). La den ferdige rullen hvile i 10-15 minutter.



7. Legg rullen til press i ca. 1 døgn. Hvis du ikke har syltepresse, kan du f.eks. legge rullen på et brett. Legg så over et nytt brett med f.eks. noen murstein eller en kjele med vann (ca. 6 kg).



Hjemmelaget KJØTTRULL

Lammerull er enklere å lage enn du tror. En lammeside, litt ekstra kjøtt og godt med krydder så er du i gang. Når du først er i farta, så lag flere. Flott som gave med personlig preg.

INGREDIENSER

- 1 stk. rulleskinn av lam (slagside)
- 1 -1,5 kg kjøtt fra lammebog
- 1 ts pepper
- 1 ss salt
- 1 stk løk (finhakket)

SLIK GJØR DU

DU TRENGER: RULLESKINN AV LAM, KJØTT FRA LAMMEBOG, , SALT, PEPPER, SUKKER, RULLEKLEDE, EN STOR NÅL, HYSNING og STRØMPE.



1. Fjern eventuelt ben fra siden. Skjær lammesiden, slik at du får et flatt kjøttstykke med rette kanter (ca. 20 cm langt).



2. Det du skjærer fra kan legges i rullen sammen med oppskåret kjøtt fra bog. Kjøttet skal være i strimler, ca. 1x1 cm tykke. Bland krydder, salt og pepper dryss over kjøttet. Legg også løken lagvis



3. Rull kjøttet fast sammen. Start rullingen fra den enden som har mest kjøtt, fest sammen med tannstikker e.l.



4. Sy rullen med bomullstråd. Begynn fra den tykkeste enden for å få en jevn fasong.



5. Pakk rullen i en strømpe.



6. Legg den innpakkede rullen i kokende, usaltet vann og la den trekke ved ca. 90° C i omtrent 1 1/2 time (trekketiden er avhengig av tykkelsen på rullen). La den ferdige rullen hvile i 10-15 minutter.



7. Legg rullen til press i ca. 1 døgn. Hvis du ikke har syltepresse, kan du f.eks. legge rullen på et brett. Legg så over et nytt brett med f.eks. noen murstein eller en kjele med vann (ca. 6 kg).



Hjemmelaget KJØTTRULL

Lammerull er enklere å lage enn du tror. En lammeside, litt ekstra kjøtt og godt med krydder så er du i gang. Når du først er i farta, så lag flere. Flott som gave med personlig preg.

INGREDIENSER

- 1 stk. rulleskinn av lam (slagside)
- 1 -1,5 kg kjøtt fra lammebog
- 1 ts pepper
- 1 ss salt
- 1 stk løk (finhakket)

SLIK GJØR DU

DU TRENGER: RULLESKINN AV LAM, KJØTT FRA LAMMEBOG, , SALT, PEPPER, SUKKER, RULLEKLEDE, EN STOR NÅL, HYSING og STRØMPE.



1. Fjern eventuelt ben fra siden. Skjær lammesiden, slik at du får et flatt kjøttstykke med rette kanter (ca. 20 cm langt).



2. Det du skjærer fra kan legges i rullen sammen med oppskåret kjøtt fra bog. Kjøttet skal være i strimler, ca. 1x1 cm tykke. Bland krydder, salt og pepper dryss over kjøttet. Legg også løken lagvis



3. Rull kjøttet fast sammen. Start rullingen fra den enden som har mest kjøtt, fest sammen med tannstikker e.l.



4. Sy rullen med bomullstråd. Begynn fra den tykkeste enden for å få en jevn fasong.



5. Pakk rullen i en strømpe.



6. Legg den innpakkede rullen i kokende, usaltet vann og la den trekke ved ca. 90° C i omtrent 1 1/2 time (trekketiden er avhengig av tykkelsen på rullen). La den ferdige rullen hvile i 10-15 minutter.



7. Legg rullen til press i ca. 1 døgn. Hvis du ikke har syltepresse, kan du f.eks. legge rullen på et brett. Legg så over et nytt brett med f.eks. noen murstein eller en kjele med vann (ca. 6 kg).



Hjemmelaget KJØTTRULL

Lammerull er enklere å lage enn du tror. En lammeside, litt ekstra kjøtt og godt med krydder så er du i gang. Når du først er i farta, så lag flere. Flott som gave med personlig preg.

INGREDIENSER

- 1 stk. rulleskinn av lam (slagside)
- 1 -1,5 kg kjøtt fra lammebog
- 1 ts pepper
- 1 ss salt
- 1 stk løk (finhakket)

SLIK GJØR DU

DU TRENGER: RULLESKINN AV LAM, KJØTT FRA LAMMEBOG, , SALT, PEPPER, SUKKER, RULLEKLEDE, EN STOR NÅL, HYSNING og STRØMPE.



1. Fjern eventuelt ben fra siden. Skjær lammesiden, slik at du får et flatt kjøttstykke med rette kanter (ca. 20 cm langt).



2. Det du skjærer fra kan legges i rullen sammen med oppskåret kjøtt fra bog. Kjøttet skal være i strimler, ca. 1x1 cm tykke. Bland krydder, salt og pepper dryss over kjøttet. Legg også løken lagvis



3. Rull kjøttet fast sammen. Start rullingen fra den enden som har mest kjøtt, fest sammen med tannstikker e.l.



4. Sy rullen med bomullstråd. Begynn fra den tykkeste enden for å få en jevn fasong.



5. Pakk rullen i en strømpe.



6. Legg den innpakke rullen i kokende, usaltet vann og la den trekke ved ca. 90° C i omtrent 1 1/2 time (trekketiden er avhengig av tykkelsen på rullen). La den ferdige rullen hvile i 10-15 minutter.



7. Legg rullen til press i ca. 1 døgn. Hvis du ikke har syltepresse, kan du f.eks. legge rullen på et brett. Legg så over et nytt brett med f.eks. noen murstein eller en kjele med vann (ca. 6 kg).
