

Lammgryta

Ingredienser för 10 personer

Drygt 2 kg benfri lammstek

3 st gul lök

4-6 st morötter

5 st vitlöksklyftor

Salt och vitpeppar

6-8 kvistar av färsk rosmarin

Smör och rapsolja

3 lagerblad

6 dl rött vin

9 dl vatten

4,5 matskedar konc kalvfond

4,5 matskedar majsstärkelse + 9 matskedar vatten

3 matskedar kinesisk/japansk soya

Ca 0,5 kg champinjoner

Rönnbärsgele och mintgele

Sockerärter

Ca 50 små potatisar

Forts. Lammgryta

Gör så här

1. Putsa bort feta partier från steken. Skär köttet i bitar med 2-3 cm sida. Skiva morötterna i bitar och hacka den gula löken och riv vitlöken. Hacka rosmarinen.

2. Bryn köttet i lika delar smör och rapsolja i stekpanna. Salta och peppra. Första omgången görs i stekgryta. Efter ett par minuter tillsättes gul lök, morot, vitlök och rosmarin. Slå i rött vin, vatten och fond. Lägg i lagerbladen och låt allt koka upp. När allt brynt kött har tillsatts in stekgrytan sänk värmen och låt all sjuda i grytan under lock i 35-40 minuter.

3. Red av grytan med majsstärkelse löst i vatten och färga den lätt med soya. Sjud grytan i ytterligare ca 5 minuter.

4. Dela och bryn svampen (champinjoner) i lika delar smör och rapsolja. Vänd sedan ned denna i grytan.

5. Servera med små helstekta potatisar, knapriga sockerärter och med rönnbärsgele och mintgele.

6. Betr. Potatisen

Små skalade potatisar kokas tio minuter därefter slås vattnet av.

Häll lite rapsolja i en form lägg i potatisarna och pensla dem i olja.

Sätt in formen i ugnen på 175 grader ca en kvart. Höj därefter värmen till 225 grader och låt stå ca 5 - 7 minuter till dess att potatisarna fått lite färg.