

LAMMEGRYTE MED TILBEHØR

Lammegryte er en varmende og smaksrik rett som er perfekt til kjøligere dager eller som en del av et festmåltid.

- 600 g grytekjøtt av lam
- olivenolje
- 1 – 2 løk
- 2 stk gulrot
- 100 g sellerirot
- paprikapulver
- 3 hvitløksfedd
- 3 ss tomatpuré
- 5 dl kraft
- 2 dl rødvin
- frisk rosmarin
- 3 stk tomater
- 2 dl kremfløte
- frisk bladpersille
- dijonsennep

Brun kjøttet i en jerngryte i olivenolje, tilsett løken og la den frese med til den er blank og fin. Tilsett gulrot, sellerirot og paprikapulver, rør godt sammen.

Tilsett hvitløk og tomatpuré og la det hele småkoke i 2 minutter under omrøring.

Tilsett rødvin og la dette koke nesten helt inn. Tilsett kraften og la småkoke i 20 minutter.

Tilsett finhakket rosmarin, grovhakkede tomater, sennep og fløten, og kok til gryteretten tykner litt. Du kan ev jevne gryten med litt maisenna utrørt i kaldt vann om du ønsker den tykkere. Smak til med salt og pepper.