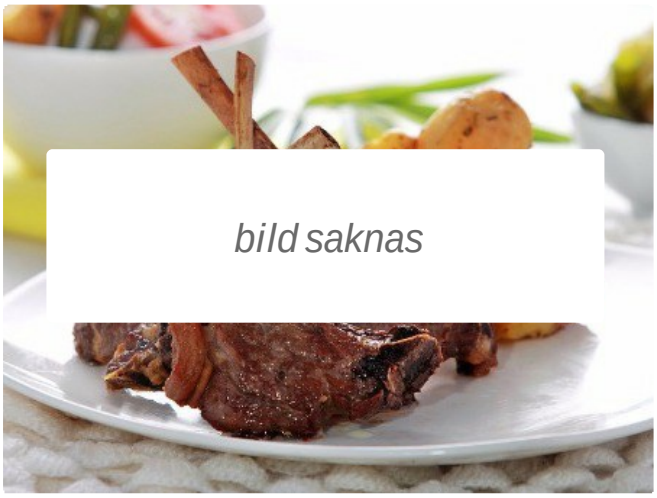


inköpslistan.se

Av: Eva Berg Petersson

- 4 port
- Lammkött, Huvudrätt

LAMMGRYTA

Ingredienser

3 st torkade anchochili *(eller vanlig torkad chili)*
2 msk olivolja
1 st jalapeños *(urkärnad och hackad)*
1 st lök, gul *(fint hackad)*
2 klyftor vitlök
1 burk tomater, krossade
50 g russin
1/2 tsk kryddnejlika, malen
1/2 tsk kanel, malen
900 g lammstek *(benfri, i 5 cm kuber)*
2,5 dl buljong, kalv
1 tsk salt *(efter smak)*
1 krm svartpeppar, grovm. *(efter smak)*
1 kruka koriander *(till servering)*
4 dl ris, basmati

Gör så här

Rosta anchochilin lätt i torr stekpanna. Ta bort stjälkar och frön. Lägg dem i lite varmt vatten i 30 min.

Stek jalapeno med lök och vitlök i olivolja i en stekgryta. Tillsätt tomater och koka tills blandningen fått en lite tjock konsistens.
Rör ner russin och kryddor.

Häll anchochilin och vattnet i matberedare och kör till en jämn smet. Tillsätt i grytan.
Lägg lammkuberna i grytan. Häll på buljong så att det knappt täcker köttet.
Sjud i 2 timmar.

Garnera med koriander och servera med ris.