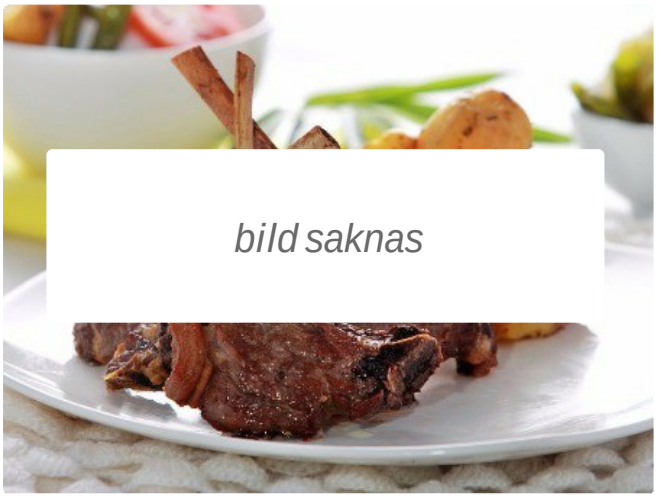


inköpslistan.se

Av: Tina Lejdemyr

4 port

Lammkött, Huvudrätt, Vegetariska, Pasta, Fest

THOMAS PERSISKA LAMMGRYTA

Ingredienser

600 g lammfärs
4 st ägg *(hårdkokta)*
20 g smör
1 msk citron *(pressad)*
3 klyftor vitlök
1 tsk ingefära, färsk *(finhackad)*
1 burk tomater, hela
1 st lök, gul *(finhackad)*
1 tsk socker
1 msk chili, röd *(chili flarn)*
1 msk gurkmeja
1 msk garam masala
1 msk spiskummin
1 kruka koriander
1 st chili, röd *(finhackad färsk)*
olivolja
400 g pasta tagliatelle

Gör så här

Stek lök, vitlök o ingefära tills det mjuknat i smöret. Rör ned flagad chili, gurkmeja, garamasala o spiskummin.

Tillsätt lammfärsen, öka värmen och bryn köttet. Rör ned tomater, socker, en rejäl nypa salt o 2 1/2 dl vatten. Sänk värmen och låt sjuda under lock ca 1 tim.

Öka värmen och tillsätt citronsaft, koriander och chili. Låt sjuda några minuter. Krydda mer om det behövs.

Koka pasta, häll över lite olivolja.

Hacka det hårdkokta äggen och servera till.