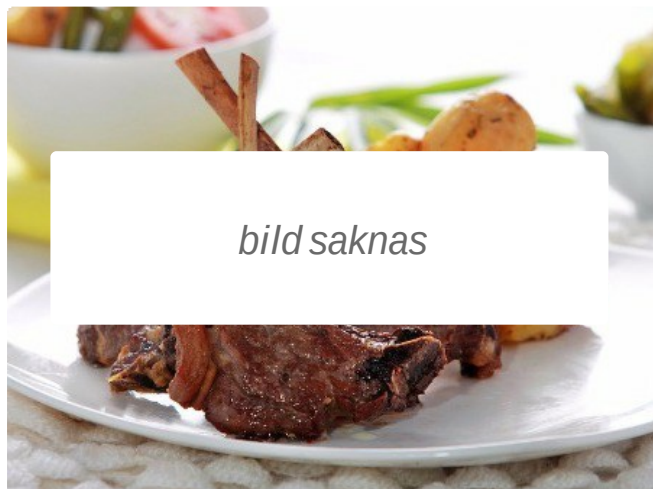




- ▮ 4 port
- ▮ Lammkött, Huvudrätt, Vegetariska, Pasta, Fest

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.