

Lammegryte



Lammegryte er en nydelig middag på mørke høstkveler. Denne er en one pot variant, selvfølgelig med norsk lam fra Gilde.

1

Kutt opp grønnsaker

Vask, rens og del sjalottløk i båter, gulrot i terninger og purre i ringer. Finhakk hvitløken.

2

Stek i jerngryte

Varm olivenolje i en jerngryte og tilsett grytekjøtt, sjalottløk og hvitløk. Stek videre til kjøttet har fått en fin farge. Så tilsetter du purre, gulrot og hakkede tomater.

3

Smak til og kok opp

Legg i buljong, laurbærblad og smak deg frem med salt og pepper. La det småkoke i ca. 45 min. Til slutt kan du smake til med balsamicoeddik.

4

Server

Server one pot lammegryten på noen skiver godt brød og topp med persille og skivet rødløk.

Ingredienser

Du trenger

Gilde hverdagslam i strimler	300 g (1 pk)
Sjalottløk	2 stk
Olivenolje	3 ss
Gulrot	4 stk
Purre	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Rosmarin	1 neve
Finhakkede tomater (boks)	1 boks
Salt & Pepper	0,5 ts
Kjøttbuljong	0,5 l
Laurbærblad	1 stk
balsamicoeddik	

Allergener

- Svoveldioksid og sulfitter