

Lammegryte



En smaksrik og varmende lammegryte full av mørt kjøtt og gode grønnsaker. Med sin fylldige smak er dette en nydelig påske middag. Denne oppskriften er en one pot variant med grønnsaker, laurbærblad og 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 lammet i en jerngryte

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

3

Smak til og kok opp

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

4

Server

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

God middag, fra den norske bonden!

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