



LAMM

# Lamm Cacciatore

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **400 min** Portioner: **4**

Ett riktigt imparecept för en avslappnad middag med matälskare!





## INGREDIENSER

4 st lammlägg  
2 st 2 vitlösklyftor  
1 ask små svampar  
1 st gul lök  
1 msk olivolja  
2 msk tomatpuré  
2,5 dl rödvin  
2,5 dl kalvbuljong  
1 burk mutti finkrossade tomater  
1 burk mutti körsbärstomater  
1,5 dl urkärnade oliver  
svartpeppar  
färsk oregano

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Salta och peppra lammet och förstek runt om i olivolja. Ta upp och lägg över i en slökokare, en gjutjärns gryta eller en vanlig större gryta.
- 2** Skiva lök & vitlök och stek tillsammans med de hela svamparna. Tillsätt tomatpuré och vin, låt puttra en stund och häll sedan över lammet. Tillsätt krossade tomater, körsbärstomater & buljong.
- 3** Kör på låg i 6 timmar eller låt puttra i grytan på låg temperatur under samma tid. Tillsätt oliverna och låt puttra ytterligare en stund. Lyft försiktigt upp och servera med persilja, en sallad, risotto eller potatis.