



Lammegryde med bønner og broccoli

Her får du luksus comfort-food med masser af smag og tekstur. Du kan roligt servere den til gæster. Og se lige hvor nem retten er at lave. Er du så heldig, at der er lidt rester, smager det også super godt dagen efter.

Opskrift af: *Flemming Olsen*

Tilberedningstid: 60 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 500 g lammekød i tern
- 25 g smør
- 2 spsk. hvedemel
- 1 fed finthakket hvidløg
- Evt. en lille sjat hvidvin
- 4 dl vand
- 1 stor håndfuld frisk, finthakket basilikum
- 1 tsk. salt
- Peber, gerne friskkværnet
- 75 g Philadelphia flødeost (naturel, ikke light)
- 400 g forårsløg i skiver
- 300 g broccoli i små træer
- 125 g grønne bønner

Tilbehør: godt, lunt brød



Til denne ret anbefaler vi



Barbera d'Asti, Cà Nova

Viotti Vini

Piemonte, Italien

Varenr. 2370236



Arrogant Frog Syrah-Viognier

The Humble Winemaker

Languedoc, Frankrig

Varenr. 1504836



Altanza Rioja Crianza

Bodegas Altanza

Rioja, Spanien

Varenr. 3173136



Rasteau, Esprit d'Argiles

Domaine La Collière

Rhône, Frankrig

Varenr. 1483336



Fremgangsmåde

Start med at vende lammekødsternene i mel. Varm efterfølgende en sauterpande op og smelt smørret. Svits så lammekødsternene i et par minutter, hvorefter du tilsætter vand, hvidvin, hvidløg, basilikum, salt og peber. Lad nu retten simre under låg i ca. 40 min.

Tilsæt Philadelphia flødeost og rør rundt, indtil flødeosten er smeltet. Tilsæt derefter de grønne bønner, de små broccolitræer og lad det koge et par minutter. Kom til sidst forårsløg i og lad det koge 3 min. mere. Servér straks.