

# Lam med spidskål

700g lammebov i tern

3 fed hvidløg

2-3 tsk. paprika

Skal af en citron

4 dl. hvidvin

4 dl. vand

400 g. kartofler

600 g. spidskål ( måske nok lidt mindre )

Rosmarin, salt og peber + cayennepeber eller sambal oelek ( 1 ½ tsk. )

Kødet brunes, paprika svitses med og alt, bortset fra kartofler og kål, tilsættes Cocotten.

I ovnen en time v/ 175 C.

Herefter kartofler, i små tern, med en time mere til møre.

Fint strimlet kål tilsættes når Cocotten er taget ud af ovnen.

Der smages til med kryderier

Brød til + f.eks tomatsalat.