

Lammesauté i Cocotte “Grand Cru”

(4 personer)

600 g lammekød i grove tern
500 g kartofler
3 gulerødder
200 g små skalotteløg
3 majroer
Lidt bladselleri
4 tomater
3 fed hvidløg (hele)
4 cl cognac
5 dl hvidvin
3 dl vand
4 stilke timian
Salt og peber
Olie til brunning

Skræl kartofler, gulerødder, løg og majroer og skær dem i nogenlunde lige store stykker.

Skyl bladselleri og tomater og skær dem groft.

Brun kødet i lidt olie på en pande og tilsæt kartofler, grøntsager, hvidløg og krydder med salt og peber.

Kog panden af med cognac.

Kom det hele i cocotten og tilsæt hvidvin, vand og timian.

Sæt den i en forvarmet ovn ved 180° og lad det braisere i ca. 70-80 min (ved start i kold ovn beregn lidt længere tid).

Samsø-cocotten “Grand Cru” er hånddrejet, uglaseret stentøj, KUN til brug i ovn.
Hæld aldrig koldt vand i eller på den varme cocotte og vask den ikke med sæbe.
Læs mere på www.sigridhovmand.dk