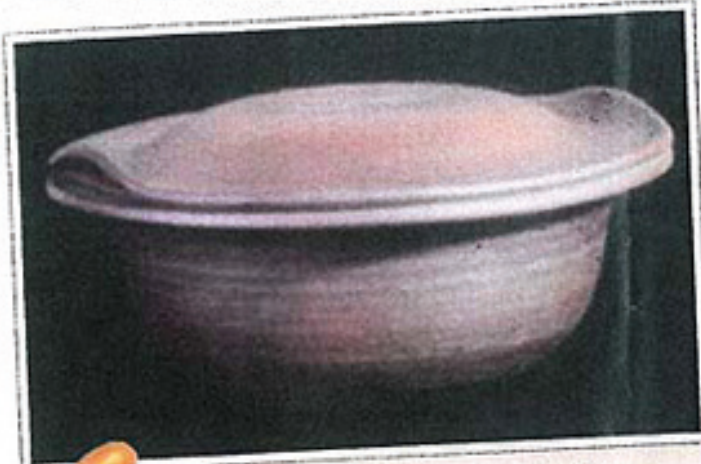


SAMSØ LAMMEGRYDE

Samsø egnret 2009-10



COCOTTEN AF SIGRID HOVMAND

SAMSØ EGNRET 2009-10

Opskrift af Gudrun Fransen Pillemark, Samsø

FREMGANGSMÅDE

Dagen før servering.

Lammeslaget koges 50-60 min ved svag varme med lidt salt og peber. Kødet pilles fra og lægges på køl. Suppen koges ind og der tilsættes et glas hvidvin. Det hele stilles på køl.

Dagen det skal serveres.

Grønsagerne skylles og skæres i mellemstore stykker. Cocotte eller ildfast fad fores med hele spidskål-blade

Kødet og de udskårne grøntsager

lægges i lag med krydderier og krydderurter. Skiver af parmesan lægges ind imellem lagene. Hæld suppen ved og dæk retten med blade af spidskål.

Låget til Cocotten lægges på og retten sættes i kold ovn, opvarmes til 200 grader i 1 1/2 - 2 timer, indtil grønsagerne er møre.

Gudrun anbefaler at der serveres hjemmebagt brød til.

God fornøjelse og velbekomme

TIL 4 PERSONER

Ingredienser



1 kg lammekød
(gerne slag)

1 squash

1 løg

3 gulerødder

8 kartofler

5 blommetomater

1 spidskål

Persille

Basilikum

Parmesan

1 glas hvidvin

Salt/peber

