

Lammgryta med örtdip

För 4 personer

1 kg fin urbenad lammfog
2 msk olivolja
2 msk smör
2 msk lammfond (eller 1 köttbuljongtärning)
1 palsternacka
2-3 morötter, gärna blandade färger, skalade och i stavar
1 gul lök i bitar
7-8 skivade vitlöksklyftor
2 msk tomatpuré
Färsk rosmarin
Salt och peppar
3 stora, skalade potatisar i bitar
100 gram haricots verts

Örtdip

2 dl crème fraiche 34 %
Blandade färska örter, t.ex.
Timjan, gräslök, persilja, mynta
1 hackad vitlöksklyfta
1 msk dijonsenap
Salt, peppar och socker efter smak

1. Skär köttet i 4 x 4 cm tärningar och salta och peppra. Bryn det gyllenbrunt runt om i olivolja och smör i en stekgryta.
2. Lägg i rotfrukterna (inte potatisen), lök och vitlök och låt fräsa med några minuter.
3. Täck med vatten och lammfond, tomatpuré, 3-4 stora rosmarinkvistar, salt och peppar.
4. Låt koka sakta under lock tills köttet känns mört, ca 1- 1½ timme.
5. Lägg potatisbitarna i grytan och låt dem koka med de sista 10 minuterna.
6. Allra sist lägger du i haricots verts, de behöver endast ett par minuter för att bli klara.
7. Blanda under tiden crème fraiche, hackade örter, vitlök och senap. Smaka av med salt, peppar och socker.
8. Servera grytan med örtdipen och drick gärna ett gott rödvin till!