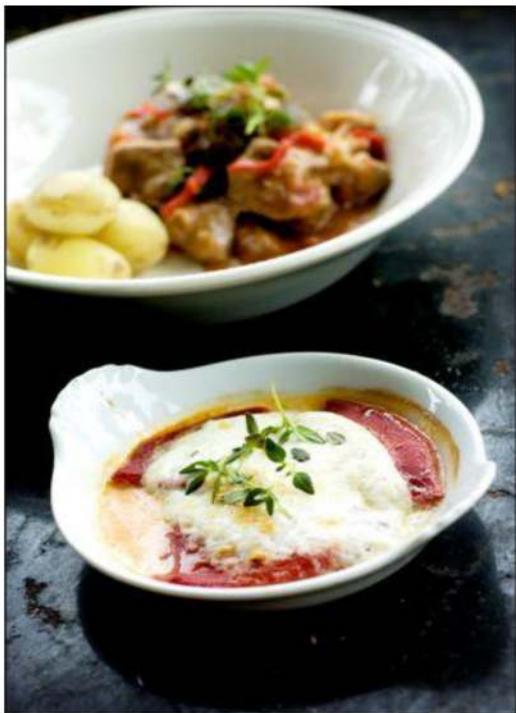


CATALANSK LAMMEGRYDE MED NYE KARTOFLER OG GRILLEDE PEBERFRUGTER

- 8 Personer



1½ KG. Lammebov eller -
kølle uden ben
MEL
6 FED HVIDLØG MED SKAL
2 DL TØR SHERRY
2 HAKKEDE LØG
2 LAURBÆRBLAD
600 G MODNE HAKKEDE
TOMATER
100 G TØRREDE SVEKER
UDEN STEN
100 G TØRREDE ABRIKOSER
HVIDVIN
50 G TØR RISTEDE
PINJEKERNER
SALT OG FRISKKVÆRNET
PEBER
OLIVENOLIE (IKKE JOMFRU)
VAND ELLER BOUILLON

GRILLEDE PEBERFRUGTER:
1 DÅSE GRILLEDE
PEBERFRUGTER
1 FRISK BØFFEL
MOZZARELLA
1 ½ CM TYKKE SKIVER
SALT OG FRISKKVÆRNET
PEBER
LIDT FRISK RUKOLA

SÆT ABRIKOSER OG SVEKER I BLØD I
HVIDVIN.

LAV EN SOFRITO: STEG LØG I OLIE MED
SALT OG LAURBÆR TIL DE ER HELT
BLØDE OG LIDT GYLDNE
(ca 10 min). TILSÆT HAKKEDE
TOMATER OG
STEG TIL TOMATERNE ER BLØDE (ca.
15-20 min).
SÆT PANDEN TIL SIDE.

SKÆR LAMMEKØDET I STORE TERN PÅ
4X4 CM OG VEND DEM I LIDT MEL.
BRUN KØDET SAMMEN MED
HVIDLØGSFEDDENE. HÆLD SHERRY PÅ
OG KOG TIL DEN ER FORDAMPET.
TILSÆT SOFRITOEN OG VAND ELLER
BOUILLON, SÅ DET UGE DÆKKER
KØDET. LÆG LÅG PÅ OG LAD DET
SIMRE 1 TIME. TILSÆT SVEKER,
ABRIKOSER OG PINJEKERNER DE SIDSTE
10 MIN.

NYE KARTOFLER MED SKRÆL KOGES
MED SALT OG SERVERES SOM DE ER

GRILLEDE PEBERFRUGTER
LÆG PEBERFRUGTERNE I ET OVNFAST
FAD MED MOZZARELLA SKIVERNE
OVENPÅ. KRYDR MED SALT OG PEBER
OG SÆT DEM UNDER OVN GRILLEN TIL
DE ER GYLDNE. DRYS MED LIDT RUCOLA
SALAT OVER.