Lam i dill



Ingredienser

Kjøtt og kraft - forberedelse:
♥ 1,5 kg lammekjøtt (bog eller lår med ben, se tips)
♥ 1 purreløk, kun den grønne delen
♥ 1 ts salt
♥ 1 ts hele pepperkorn
♥ 1,5 liter vann

Lam i dill:
♥ 1 purreløk, kun den hvite delen
♥ 250 g gulrot (skrelt vekt)
♥ 250 g sellerirot (skrelt vekt)
♥ 200 g persillerot (renset vekt)
♥ renset lammekjøtt (se ovenfor)
♥ 1 liter lammekraft (se ovenfor)
♥ 3 ss smør
♥ 3 ss hvetemel
♥ 1 dl kremfløte
♥ 1 bunt frisk dill
♥ kvernet salt og hvit pepper

Servering:
♥ en liten bunt frisk dill
♥ kokte poteter
♥ flatbrød og godt smør

Fremgangsmåte

Kjøtt og kraft - forberedelse:
Start med å koke lammekjøttet. Når du bruker lammekjøtt (bog og/eller lår) med fett og ben, vil du få en kjempegod lammekraft som skal brukes i gryteretten senere. Skyll lammekjøttet under rennende, kaldt vann. Tørk av det med litt kjøkkenpapir.

Ha lammekjøttet i en kjele. Kutt opp den øvre, grønne delen av purreløken og ha dette i kjelen (den hvite delen av purreløken brukes senere). Ha også salt og hele pepperkorn i kjelen. Hell på vann, men ikke mer enn at vannet akkurat dekker kjøttet (ca. 1,5 liter, se tips).

Sett kjelen på platen med lokk på, og varm opp til kokepunktet. Skru så ned varmen på platen og la kjøttet småputre under lokk i ca. 2,5 timer, til det blir skikkelig mørt. Fjern skummet som legger seg oppå vannet underveis i kokingen. Pass på varmen slik at det ikke begynner å koke for kraftig i kjelen, kjøttet skal bare småkoke og trekke (se tips).

Løft kjøttstykkene ut av kjelen og over på en tallerken. La kjøttet avkjøle og rens det deretter med hendene så du får fine, store kjøttbiter. Dekk til kjøttet med folie slik at det ikke tørker ut mens du tilbereder resten.

Sil kraften som lammekjøttet har kokt i slik at du får en ren kraft. Ha kraften tilbake i kjelen.

Lam i dill:
Rens grønnsakene (den hvite delen av purreløken, gulrøtter, sellerirot og persillerot), og del dem i omtrent like store biter. Legg grønnsakene i kjelen med lammekraften. Sett kjelen tilbake på platen og la grønnsakene koke i kraften til de er så vidt møre.

Ha en sil over en stor bolle og sil kraften fra grønnsakene. Mål opp kraften som både lammekjøttet og grønnsakene har kokt i, så du får ca. 1 liter kraft (spar på resten av kraften, se tips).

Vask kjelen og sett den tilbake på platen. Smelt smøret i kjelen og tilsett hvetemelet. Rør dette sammen til en jevning. Spe med lamme- og grønnsakskraften, litt og litt, mens du visper slik at du får en klumpfri saus.

Legg kjøttbitene og de kokte grønnsakene i sausen. Tilsett kremfløten og masse frisk dill. Smak til med kvernet salt og hvit pepper. Vend rundt slik at alt i gryten blander seg, og varm opp på middels varme slik at gryten blir skikkelig gjennomvarm.

Serveres nylaget med kokte poteter, flatbrød og smør. Dryss over frisk dill til pynt.

Tips

♥ Bruk lammekjøtt som både har ben og noe fett på seg. Det gir best kraft. Jeg har her brukt en kombinasjon av lammebog og lammelår i skiver.

♥ Ikke kok kjøttet i mer vann enn at det dekker kjøttet i kjelen. Det skal være ca. 1,5 liter vann. Dette fordi at det skal bli skikkelig god smak på kraften.

♥ Det er viktig at kjøttet ikke koker for kraftig, for da vil det avgi væske og bli tørt. Bruk heller lavere varme og lengre tid. Kjøttet skal bare småputre i 2,5 time for at det skal bevare saftigheten mest mulig. Skum av underveis, for det som legger seg oppå vannet gir uklar kraft.

♥ Ikke kast kraft som du måtte få til overs. Dersom du oppbevarer rester etter lammefrikasséen i kjøleskapet til dagen etter, vil den tykne, og da kan det være greit å ha spart på den ekstra kraften som du kan spe gryten med. Kraften er også kjempefin å fryse, og bruke senere til supper, gryter osv.

♥ Når lam er i sesong, bør du også lage **Fårikål**, **Lam med løksaus** og **Lammefrikassé** - i tillegg til **Lam i dill**! □□

♥ Eplemost er deilig drikke til denne høstmiddagen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lam-i-dill