

Kokt lamm i gryta med purjo, kål och potatis (4 pers)

ca 3/4 kg lammkött med ben (bringa, bog eller rygg)
4 dl vatten, 1 1/2 tsk salt
7–8 vitpepparkorn
1 vitlöksklyfta eller 1 kryddmått vitlökspulver
1 klyfta vitkål (ca 300 g)
2 purjolökar
8–10 potatisar
persilja

Skär köttet i bitar och lägg det i en gryta

Tillsätt vatten och salt, koka upp och skumma väl

Lägg i de krossade pepparkornen och vitlökspulvret eller den ituskurna vitlöksklyftan

Koka under lock på svag värme ca 40 minuter

Skär vitkålen och purjon i mindre bitar och lägg dem i grytan

Koka under lock medan potatisen skalas

Skär potatisen i tunna skivor, lägg dem överst i grytan och salta lite. Fortsätt att koka alltsammans under lock på svag värme (utan att röra i grytan) till potatisen är färdig, ca 20 minuter. Sammanlagd koktid ca 1 timme och 15 minuter.

Klipp över persilja

Lammkött har många fina egenskaper och borde uppskattas mera. Alla bitar på lammet är fintrådiga och möra. Passar både till stekning och kokning. Tillagningen tar ca 1 tim. Många olika sorters kryddor och grönsaker passar till lammkött. Det gör att tillagningen kan varieras på många sätt. Kokt lammkött är kanske inte så vanligt men mycket gott. Prova denna lättlagade gryta!