

Oppskrift

Lam i dill med rotgrønnsaker og potetpuré



1

Skjær ned lammebøgen i passe store biter, og legg det i gryten sammen med buljongen og alle grønnsakene som er kuttet i terninger.

Tilsett laurbær og dillstilker, og topp ev. med litt vann slik at alt i gryten er dekket

med væske Kok opp, og sil av, småkok videre til kjøttet er mørt.

2

Sil av væsken, fjern dillstilker og laurbær, hold kjøtt og grønnsaker varmt.

3

Smelt smør, visp inn mel og spe med kraft til passe konsistens. Rund av sausen med fløten, tilsett hakket dill og smak til med salt og pepper.

4

Bland sausen med kjøtt og grønnsaker. Server med kokte poteter til.

Produkter i denne oppskriften

Lam Bog m/Knoke Hel Stp Pk



Ingredienser

Gilde Lammebog u/ben	ca 2,5 kg
Buljong	2,5 dl
Løk	3 stk
Purre	3 stk
Gulrøtter	6 stk
Laurbærblad	2 stk
Dillstilker	5 stk
Mel	10 ss
Smør	10 ss
Fløte	4 dl
Salt og pepper	
Dill, hakket	5 ss
Kokt potet	500 g