



FOTO LARS PAULSSON

## Lammgryta från Rioja

En mustig, spansk allt i ett-gryta som står färdig på bordet på en halvtimme. Servera gärna en bit spansk ost efteråt.

4 personer

### INGREDIENSER

600 g	potatis, mjölig
2	gul lök
2	chorizo, helst lamm
2 msk	olivolja
5 dl	vatten
2 msk	ox- och vinfond, koncentrerad
2 tsk	rosmarin
600 g	lammstek, skivad
600 g	lammstek, skivad
2	vitlöskklyfta
0,5 tsk	salt
2 msk	persilja, hackad
0,5 dl	svarta oliver

### Lammgryta från Rioja

1. Skala och klyfta potatis och lök. Skär chorizon i skivor. Fräs det i hälften av oljan i stekpanna. Lägg över i en gryta. Tillsätt vatten, fond och rosmarin. Låt grytan koka ca 10 min.

2. Skär köttet i bitar. Skala och hacka vitöken. Salta och bryn köttet i olja i stekpannan. Fräs vitlöken.

3. Lägg ner kött, vitlök, persilja och oliver i grytan. Låt allt koka ca 10 min till. Servera.

## RECEPT FRÅN

DELA

PINNA



**Allt om Mat**

7 MAR 2008

---

Fler recept med: Gul lök, Lammstek, Olivolja, Persilja, Potatis, Salt, Vitlök, Lamm, Gryta, Barn och familj, Snabbt och enkelt, Vardag