

LAMME STEW
med hvide bønner

FORBEREDELSE . Sug de hvide bønner i blød i mindst 6 timer, helst natten over. Skær lammet i større terninger. Skræl, halver og skær løgene i skiver. Tøm de gennemblødte hvide bønner i et dørslag. Varm smørret op i en stor gryde og steg baconet i det. Tilsæt lammet og løg til bacon, brun overalt. Tilsæt de hvide bønner og de rensede suppegrøntsager – ikke hug dem – til kødet; Sæson med basilikum, hæld kødkraften i. Dæk og lad dem simre over svag varme i 1 time. I løbet af denne periode skal du rengøre, vaske, fjerne trådene fra de grønne bønner og – hvis de er for lange – skære dem i bitstykker. Tilsæt bønner og hakket salte til gryden. Lad alt koge i yderligere 45 minutter. Tag derefter suppegrøntsagerne ud. Tag ca. 8 spsk hvide bønner ud af gryden og puré med cremen. Tykk gryderet med det og krydre derefter godt med salt og peber. Vask og hugg dild og drys over gryderet.

INGREDIENSER til 4 personer . 800 g Lam . klub eller skulder . 500 g Bønner hvid . tørret . 750 g grønne Bønner . frisk . 250 g Bacon . terninger . 3 Løg . 1 Ma Velsmagende . 1 Ma Suppegrøntsager . 3 Ma Dild . 25 g Smør . 500 g Fløde . 1,4 l Meatsoup . Salt . fra møllen . Peber . fra møllen

