



STIFADO

Denne ret er en medio persisk klassiker fra det græske område. Det er som om flere verdenskøkkener mødes i denne simple men meget velsmagende ret. Kanel, krydderier, lam og de søde korender bliver smagsmæssigt smeltet sammen i den kogende vin, til en himmerigt mundfuld.

Til 4 personer

DET SKAL DU BRUGE

- 1 kg lammekød i fire cm tern
- ½ dl olivenolie
- 750 g runde skalotteløg
- 3 fed hvidløg (skåret i skiver på langs)
- 5 dl rødvin
- 1 kanel stang
- 4 kryddernelliker
- 1 laurbærblad
- 1 spsk. rødvinseddike
- 2 spsk. tomatpure
- 2 spsk. korender

SÅDAN SKAL DU GØRE

- Steg først de hele skrællede skalotteløg i 5-7 minutter i lidt af olien. Tag dem af panden og stil dem til side.
- Varm den resterende olie op og steg lammeterne ved høj temperatur indtil det meste af kødsaften er fordampnet, og kødet er brunt.
- Tilsæt hvidløg, vinen, krydderier, laurbærblad, vineddike, tomatpure og ½ tsk. peber og lidt salt.
- Lad det koge op og skru ned for varmen. Læg låg på og lad det småsimre i en times tid. Rør lidt ind imellem.
- Kom så løgene tilbage i panden sammen med korenderne og lad retten simre endnu et kvarters tid. Rør nænsomt ind imellem så ikke løgene mister deres struktur.
- Server retten med brød, ris eller kartofler og en simpel salat til.