

## Oppskrifter 10.12.2005 - Klubbmøte hos Jan Øve

### **Lammegryte**

**1 ¼ kg lammebø**

**1 ss hvetemel**

**250 g bacon**

**salt og nykvernet pepper**

**1 bouquet garni (suppekvast) av 1 laurbærblad, 1 timiankvist og 5 persillestilker**

**4 ss smør**

**½ kg sjampinjong**

**½ kg små sylteløk**

**1 flaske (7 ½ dl) rødvin**

**Del kjøttet i serveringsstykker. Vent kjøttet i hvetemel. Stek baconet i en gryte, og tilsett kjøttet. Brun det pent. Krydre med salt og pepper. Legg i suppekvasten. Tilsett så mye vin at det dekker kjøttet. Kok opp. La kjøttet trekke under lokk i 1 time.**

**Smelt smøret i en stekepanne, og surr sopp og løk på middels varme i 5 minutter.**

**Ha sopp og løk over i gryten. La alt trekke videre i ca. 1 time.**

**Server retten med kokte poteter eller kokt ris.**

### **Drikke**

**Palacio de La Vega Tempranillo Reserva 1999**