



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. maj 2013

Hovedret

Navarin printaniere (opskrift til 4 personer).



Ingredienser:

500 g lammekød i terninger, 150 g pillede skalotter, løg, 1 spsk olivenolie, 3 dl æblecider, 1 bouquet garni (af persillestilke, merian, timian og hvidløg), 150 g små majroer i kvarter, 1 tsk majsstivelse + ½ dl vand, 150 g ærter, salt, peber, persille eller andre krydderurter.

Man kan bruge alle de forårsgrøntsager til frikassen, man kan få fat på: asparges, små gulerødder, nye hvidløg, spidskål ... De foreslåede er dem, der indgår i den klassiske franske.

Brun kød og løg let i olien i en tykbundet gryde. Tilsæt cider, dækkende vand og bouquet garni. Og benet fra kødet. Lad det koge op og skum grundigt. Skru ned. Læg et låg halvvejs på. Det skal pluttre langsomt i ca. 1 time. Tag kød (og ben) op, når det er helt mørt.

Hæld majroer eller andre grøntsager i suppen og kog dem med i ca. 5 min. Hæld den rørte majsstivelse i, mens det stadig simrer, rør det ud og tilsæt så ærter og kød. Lad det hele varme i yderligere et par min., smag til med salt og peber, og måske en lille smule sukker, hvis majroerne er krasse.

Et drys persille, et sejt landbrød (se evt. Simremændenes opskrift på foccacia) - og så er det forår!