

Lammegryde fra "almanak" af Claus Meyer - sommer

2 løg
4 fed hvidløg
10g frisk ingefær
3spsk rapsolie
3 tsk Garam masla
1 tsk gurkemeje
2 tsk stødt koriander
1 tsk chilipulver
500g lammebov, uden ben, skåret i tern
400g flåede tomater
1 spsk tomatkoncentrat
1 dl yoghurt
Salt og peber
500g ris

8 Personer

4 løg
8 fed hvidløg
25g frisk ingefær
½ dl rapsolie
6 tsk Garam masla
2 tsk gurkemeje
2 tsk stødt koriander
2 tsk chilipulver
800g lammebov, uden ben, skåret i tern
800g flåede tomater
2 spsk tomatkoncentrat
2 dl yoghurt
Salt og peber
1kg ris, af eget valg

16 Personer

6 løg
1 helt hvidløg
50g frisk ingefær
1 dl rapsolie
1 dl Garam masla
4 tsk gurkemeje
4 tsk stødt koriander
4 tsk chilipulver
1,5kg lammebov, uden ben, skåret i tern
1,2kg flåede tomater
1 dl tomatkoncentrat
½ l. yoghurt
Salt og peber
2kg ris, af eget valg

24 Personer

10 løg

1½ hele hvidløg

75g frisk ingefær

1½ dl rapsolie

1½ dl Garam masla

1 dl gurkemeje

1 dl stødt koriander

½ dl chilipulver

2,3kg lammebov, uden ben, skåret i tern

1,6kg flåede tomater

1½ dl tomatkoncentrat

7,5 dl. yoghurt

Salt og peber

3kg ris, af eget valg

Pil løg, hvidløg og ingefær; hak det hele. Varm en gryde, svits de hakkede løg og ingefær, til løgene er klare, tilsæt så krydderierne og giv det hele et par minutter. Tilsæt lammekødet i tern og brun det på alle sider. Hæld tomater og – puré, bring det hele i kog og lad det simre i cirka 10 minutter. Kom yoghurt i og lad retten simre færdig, på cirka en time. Rør lidt i gryden undervejs og tilsæt eventuelt lidt mere vand. Smag til med salt og peber. Servér med kogte ris.