

Lammaskaali

Ainesosat



4 annosta



Alle 30 minuuttia



Liha

Lammaskaali

- 600 g lampaan tai karitsan lihaa
- 1 kpl sipulia
- 1 kpl fenkolia
- 0.5 kpl porkkanaa
- 4 kpl valkosipulinkynttä
- 100 g tomaattimurskaa
- 0.5 plo valkoviiniä
- 1 kpl laakerinlehtiä
- korianterinlehtiä
- oliiviöljyä paistamiseen
- suolaa ja mustapippuria



Resepti työvaiheittain

Kuutioi sipuli ja hienonna valkosipulit. Suikaloi fenkoli ja porkkana. Lämmitä oliiviöljy kattilassa ja lisää sipuli sekä valkosipuli. Kuullota sipuleita hetken ja heitä jauhelihat sekaan. Riko jauhelihaa kauhalla ja anna paistua kunnolla. Lisää sekaan tomaattimurska ja valkoviini, anna hautua. Lisää vielä porkkanat ja fenkolit. Voit lisätä vettä tarvittaessa. Anna kuitenkin nesteen haihtua lähes kokonaan. Mausta suolalla, pippurilla ja korianterinlehdillä. Tarjoile keitetyn ohran tai cous cousin kanssa.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Kalle - Chef on the Beach



Reseptin luoja:

Kalle Kiukainen