

# INDISK LAMMEGRYDE

TIL: 4 PERS.  
TID: 3 TIMER 30 MIN.



SÆSON  
HELE ÅRET

## DET SKAL DU BRUGE

2-3 løg  
4-5 fed hvidløg  
3 cm. ingefær  
1 kg. lammekød i tern  
1 tsk. salt  
½ dl. hjemmelavet karry  
(se anden opskrift)  
½ l. vand  
2 ds. hakkede tomater  
1 ds. kokosmælk  
2 dl. Grønne linser  
3-4 gulerødder  
½ blomkål  
100 g. frisk spinat  
Salt  
Sukker  
Rødvinseddike  
Creme fraiche  
1 lille bundt frisk koriander

## SÅDAN GØR DU

1. Pil og skær løgene i grove tern.
2. Pil og hak hvidløg og groft.
3. Skræl ingefær og riv den på den grove side af et rivejern.
4. Lav den hjemmelavede karry (se anden opskrift)
5. Bland kød, salt, løg, hvidløg, ingefær, karry, vand, hakkede tomater og kokosmælk i en stor gryde og sæt det på en rist på bålet.
6. Bring det hele i kog og lad det simre ca. 2 timer.
7. Skyl og tilsæt linserne.
8. Lad det simre videre ca. 1 time. Rør jævnligt, så retten ikke brænder på.  
Tilsæt evt. mere vand hvis det er nødvendigt. Der skal være nok vand til at gryden ikke brænder på.
9. I mens retten simrer skylles og skæres grøntsager i grove stykker og kom dem i gryden.
10. Smag til sidst til med salt, sukker og rødvinseddike.
11. Skyl koriander og hak den groft.
12. Skyl den friske spinat og vend det i lige inden servering.
13. Server med creme fraiche og den hakkede koriander.

## TIPS OG TRICKS

- De bedste linser til den indiske lammegryde er grønne linser der kan koge ud. Alternativt kan bruges røde linser, bønner, kikærter eller speltkerner.
- Gryden kan ændre nationalitet ved at lave andre krydderiblandinger f.eks:  
Marokkansk: kardemomme, spidskommen, koriander, chili, sød paprika, kanel, safran.  
Spansk: stærk paprika, timian, hvidløg, laurbærblade
- Grøntsagerne kan erstattes med andre f.eks. hokkaidogræskar, søde kartofler, aubergine, squash
- Retten kan selvfølgelig også laves indenfor på komfuret.