LAMM

Lammlägg med ratatouille

Kock: **Per Morberg** Tid: **240 min** Portioner: **4**

240

Hur får man ratatouillen så där saftig och härlig? Skär allt i grova bitar, använd hela tomater, inte krossade, och koka bara så länge att grönsakerna blir mjuka men inte sladdriga. Runda av med lite socker.

INGREDIENSER

4 st lammlägg, ca 2 kg
1 stor gul lök
4 st vitlöksklyftor
1 st morot
2 msk rapsolja
4 dl rödvin
4 dl vatten
2 msk tomatpuré
1 st rosmarinkvist
2 st lagerblad
1 nypa salt och peppar
Ratatouille
1 st gul lök

2 st vitlöksklyftor
1 liten aubergine
1 st zucchini
1 st röd eller grön paprika
1 st gul paprika
0.5 dl olivolja
500 g hela tomater
2 st lagerblad
2 tsk timjan
1 nypa strösocker
1 nypa salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Salta och peppra lammläggen runtom. Skala och skär löken, vitlöken och moroten i bitar.
2. Hetta upp oljan i en gryta, gärna av gjutjärn, och fräs läggen så att de får färg runtom. Lägg i löken, vitlöken och moroten och fräs i några minuter till.
3. Häll i vin och vatten, klicka i tomatpurén och lägg i rosmarinkvisten och lagerbladen. Salta och peppra. Koka upp och låt sedan sjuda på svag värme under lock i 2-2 1?2 timme tills köttet släpper från benet.
4. Gör ratatouillen under tiden. Skala lök och vitlök. Skär löken, auberginen, zucchinin och paprikan i cirka 2 cm stora bitar. Hacka vitlöken.
5. Hetta upp lite av olivoljan i en stekpanna och bryn löken och vitlöken hastigt. Lägg över i en gryta. Bryn därefter auberginen och zucchinin i olivolja och till sist paprikan och lägg efter hand över allt i grytan.
6. Häll över tomaterna, lägg i lagerbladen och tillsätt timjan och strösocker. Rör om och låt sjuda under lock i 25-30 minuter.
7. Ta försiktigt upp läggen ur grytan och håll dem varma under aluminiumfolie. Sila skyn och koka ihop den tills knappt hälften återstår. Smaka av med salt och peppar och lägg ner läggen i den reducerade skyn.
8. Servera läggen med ratatouillen och stekskyn.