

Lamme Cassoulet

200 g hvide bønner
600 g lammekød i tern
50 g smør
300 g bacon, skåret i tern
2 store løg skåret i tern
1 gulerod i tern
3 stilke bladselleri i tern
1 porrer i tynde skiver
2 fed hvidløg
en dåse tomatpure
3 dl hvidvin/bouillon
timian
salt og peber
6 lamme pølser
Persille

De hvide bønner lægges i blød aftenen før, eller købes kogte på dåse.

Kog dem næste dag i vand.

Lammekødet brunes godt i en gryde med smør. Når kødet er brunet, tages det op, herefter sautes bacon, løg, gulerod, selleri samt porre i gryden. Svits det godt og tilsæt derefter hvidløg, tomatpure og det brunede lammekød. Krydres med timian, salt og peber. Tilsæt rødvinen, læg låg på gryden og lad det simre 45 minutter.

Hæld vand fra de hvide bønner og hæld dem i lammegryden. Tilsæt evt. mere bouillon og vin, hvis retten er ved at koge tør.

Tilsæt de halverede lammepølser og lad det simre videre en halv times tid.

Drysses med hakket persille. Serveres med salat og godt brød.