

Sommarinspiration: Lammgryta med smak av Indien möter Crozes-Hermitage



Lammgryta med smak av Indien

(4 personer)

Ingredienser:

1 kg lammbitar
1 msk garam masala
2 tsk hackad ingefära
300 g spenat
1 chili, fint hackad
1 liter kycklingbuljong
1-2 msk balsamico
2 dl gröna linser
Ris för 4 personer
En näve färsk koriander, hackad

GRYTAN

Förbered lammet genom att låta sjuda ca 3 timmar i lätt saltat vatten. Häll av. Koka linserna al dente och hälla av. Medan linserna kokar så bryner du garam masala, ingefära och chili i en djup stekpanna ett par minuter med en klick smör. Lägg i lammbitarna och blanda ordentligt. Fyll på med ett par dl kycklingbuljong och låt småputtra. Efter en stund vänder du ner spenaten och blandar och låter allt puttra vidare. När linsena är klara häller du även ner dom och blandar allt ordentligt. Låt alltsammans småputtra ett bra tag till så att alla smaker går ihop. Smaka sedan av med balsamico, salt och peppar.

SERVERING

Servera grytan rykande het tillsammans med ris och färsk koriander.

Drycken till: 2016 Crozes-Hermitage Les Meysonniers

(NR 74136, 179 KR, 750 ML), 91 LGP

Öppnar närapå upp som en redig kalifornisk, rik syrah med ett mörkmurrigt fruktbett med pepparkrydda, lagerblad och lätt jordighet i den mineraliska grunden. Sen hittar vinet snabbt in i sina mer ursprungstypiska stigar, det mineraliska övergår till en mer stenig karaktär, en syrlig fräschör tar tag i frukten med en ungdomlig livlighet, där jordgubbar, körsbär, björnbär och rönnbär visar upp sig snyggt och stolt och får dessutom förstärkning av animaliska inslag liksom en diskret rostad ton och en lakritssötad tobak som knacker på innan det långa och fruktintensiva avslutet tar vid.

Till maten:

Vinets ungdomliga och mörka körsbärsfrukt piggar här upp mötet och skjuter in fräschör i den tornado av smaker som grytan bjuder på och framkallar ett lustfullt möte mellan Frankrike och Indien som kommer tillfredsställa mat- och vinälskaren i dig!

Vinet finner ni på Systembolaget här >>

