

LAMMESKAVGRYTE MED TOMATER OG OLIVEN

400 g Gilde Lammeskav
2-3 ss smør/margarin
12 stk småløk
4 stikker stangselleri
2 dl rødvin (kan erstattes med kraft/kjøttbuljong)
1 boks hermetiske tomater
150 g sjampinjonger
1 stk grønn paprika
100 g sorte oliven uten sten
parmesan
rosmarin

Stek kjøttet og ha det i en kjele. Tilsett rødvin og tomater og la det koke i ca. 10 min. Ha i stangselleri og paprika, og la det koke i 5-10 min. til. Stek sjampinjongene og ha de over i gryten. Dryss over reven parmesan og oliven i sliver. Serveres med rotmos, kokte poteter eller ris.

SKAVET LAMMEKJØTT MED CRÈME FRAÎCHE OG SITRON

400 g Gilde Lammeskav
2 ss smør/margarin
2 dl vann/buljong
2 dl crème fraîche
1 sitron (saft og revent skall)
1-2 stk fennikel
100 g grønne erter
dill

Stek kjøttet og ha det over i en gryte. Tilsett buljong, la det koke i ca 10 min. Tilsett crème fraîche. Kutt fennikel i strimler og stek den lett. Ha strimlene over i gryten og la det koke 5-10 min. til de er møre. Tilsett ertene de siste to minuttene før servering. Smak til med litt sitronsaft og revent sitronskall. Pynt med hakket dill og revent sitronskall. Serveres med nypoteter eller ris.

LAMMESKAVGRYTE

400 g Gilde Lammeskav
1 løk (hakket)
200 g skogsopp/sjampinjonger
2-3 ss smør/margarin
2 ss hvetemel/maisenna
2 dl vann
2 dl fløte eller rømme
salt og pepper, rosmarin, timian

Stek kjøtt, løk og sopp lett i smør/margarin og ha det over i en gryte. Kok ut pannen med vannet og hell dette over i gryten. Dryss over mel/maisenna og tilsett fløten/rømmen. Dryss på litt salt, pepper og urter og la det trekke under lokk i 10-15 min. Serveres med ris, poteter eller pasta.