

# Ragù di Agnello

- lammeragout fra Syditalien



## 4 portioner:

2 lammeculotter, ca 600 gr, eller tilsvarende mængde lammebov  
400 gr hakket kalvekød 8-12% fedt  
4 laurbærblade  
2 løg skåret i tynde skiver  
1 stængel bladselleri (70 gr) fint udskåret  
1 gulerod (60 gr) fint udskåret  
1 fed hvidløg fint hakket  
4 knuste enebær  
1 frisk rød chili eller 2 små tørrede chili knust eller 1 tsk chiliflager  
2 dl. rødvin  
2 ds. flåede hele tomater  
2 spsk. tomatkoncentrat  
Olivenolie  
Salt og peber

Rens lammeculotterne for svær og overskydende fedt og skær dem i mindre strimler eller tern.

Rist lammekødet i olie til det tager farve, i en gryde. Tag det op. Tilsæt lidt mere olivenolie og sauter løg, bladselleri, gulerødder, og hvidløg ved middel varme i ca 10 - 15 min.

Tilsæt hakket kalvekød og brun kødet godt af, til det skiller. Tilsæt herefter tomatkoncentrat og lad det stege lidt med. Rødvinen tilsættes og koges lidt ind så alkoholen fordamper.

Herefter tilsættes lammekød, flåede tomater, chili, enebær og laurbærblade og det koges op under låg. Fjern låget, skru ned for varmen, og lad retten simre 1 1/2 time uden låg. Husk at røre i gryden.

Retten kan koges yderligere ind, hvis det ønskes.

Krydr retten med salt og peber og server med Mafalde eller Manfredine pasta og revet parmesan eller pecorino.



Hakket kalvekød og lammeculotte

Den færdige ret - med Parmigiano-Reggiano lagret i 24 mdr.

