



Haricots lamb

Aineet: 600 g lampaanlihaa (reittä tai lapaa)
1 porkkana
1/2 rasiaa herkkusieniä
6 pientä salottisipulia
2 sitruunan mehu
50-100 g vihreitä papuja
3 rkl voita
2 laakerinlehteä
1/2 tl timjamia
7 mustapippuria
2 tl suolaa
1 tl sokeria
1/2 plo kuivaa valkoviiniä
1/2 rkl maissijauhoja
3 dl kermaa
3 munankeltuaista

Valmistus: Leikkaa liha pieniksi kuutioiksi ja porkkana tikuiksi. Ryöppää liha, eli laita se kylmään veteen, kiehauta ja keitä pari minuuttia. Kaada vesi pois ja huuhtelee lihat. Laita liha ensin kattilaan yhdessä porkkanatikkujen, sipulien, laakerinlehtien, timjamin, pippurien, sitruunanmehun ja valkkarin kanssa.

Keitä hiljaisesti hauduttaen noin puolitoista tuntia eli kunnes liha on kypsää ja siivilöi liemi. Heitä laakerinlehdet ja pippurit pois ja kaada liemi takaisin kattilaan. Suurusta liemi maissijauhoilla ja lisää herkkusienet. Keitä sieniä n. 5 minuuttia ja lisää joukkoon äsken siivilöimäsi lihat ja vihannekset. Mausta suolalla ja sokerilla ja lisää 2 dl kermaa.

Keitä papuja vedessä n. 5=8 minuuttia eli kunnes ne ovat kypsiä. Ota muhennos pois levyltä ja lisää sinne pavut. Sekoita loppu kerma ja keltuaiset ja kaada ne sopan joukkoon. Tarjoa välittömästi syviltä lautasilta rapean patongin ja yllätys yllätys, kuivan valkoviinin kera.