RECEPT FRÅN

GOTLANDSINSPIRERADE MATENTUSIASTER

HANNA DAGERÅS, GÅSEMORA GÅRDSKROG

LAMM I DILLBULJONG

LAMM I DILLBULJONG

HANNA DAGERÅS, GÅSEMORA GÅRDSKROG

4 portioner

- 4 lammlägg, ca 1 1/2 kg
- 2 msk rapsolja
- ca 2 liter vatten

Dillbuljong

- 6 dl reducerad lammbuljong
- 2 msk ättiksprit (12%)
- 2 tsk strösocker
- ca 1 tsk salt
- 1 dl hackad dill

Tillbehör

- kokt potatis
- smörslungade morötter
- dillkvistar

Gör så här

Lamm:
Bryn läggen runt om i rapsolja i en stekpanna så att de får fin färg. Koka upp vatten i en stor kastrull. Lägg i köttet, koka upp och skumma väl. Låt sjuda under lock tills köttet lossnar från benen, 11/2 -2 timmar. Låt köttet svalna i buljongen. Lyft upp köttet och plocka det från benen. Koka ihop buljongen tills ca 6 dl återstår. Låt svalna och kallna i kylen. Ta bort fettlagret.

Servering:
Hetta upp buljongen, smaka av med ättiksprit, socker och salt, lägg ner köttet. Vänd ner dillen i buljongen och servera med kokt potatis och smörslungade morötter. Garnera med extra dill.

HANNA DAGERÅS

Tillsammans med sin man Kristoffer driver Hanna Dagerås Gåsemora Gårdskrog sedan 2013. Gårdskrogen på Fårös östra sida gränsande till havet är en del av den vackra Gåsemora Gård. Här anordnas under sommarmånaderna ett flertal konserter med kända artister.

Född och uppvuxen på ön är Gotland Hannas hem, som hon uttrycker det.

Hon njuter av att på ön kunna hitta alla råvaror. Lammet köper hon från sina föräldrar som driver Fårölamm och de lammläggsrecept ni här kan ta del av är säsongsanpassade. T ex anser hon att dillkött på lamm med späda morötter hör till våren och är den perfekta matchningen.

DETTA RECEPT ÄR FRAMTAGET INOM PROJEKTET ÖKAD LIVSMEDELSFÖRÄDLING, EN TREÅRIG SATSNING PÅ KOMPETENSUTVECKLING OCH AFFÄRSMÄSSIG SAMVERKAN, SOM VÄNDER SIG TILL GOTLÄNDSKA LIVSMEDELSFÖRETAG.

läs mer på
grontcentrum.se/gront-naringsliv/projekt-okad-livsmedelsforadling