



Lammasragu luumujen kera



4-6 annosta

AINESOSAT

1 kg luullista lampaanpaistia
Merisuolaa
6 kardemumman siemenkotaa
6 maustepippuria
1 tl rosépipuria
1-2 tl juustokuminaa
½ tl raastettua muskottipähkinää
2 sipulia
1 purjo
2 porkkanaa
1 punainen chili
2 valkosipulinkynttä
1 rkl oliiviöljyä
200 ml punaviiniä
400 ml lammaslientä
100 g kuivattuja luumuja
2 kanelitankoa
2 laakerinlehteä
1 luomusitruunan mehu ja raastettu kuori
200 g paloiteltuja tuoreita luumuja
100 ml appelsiinimehua

VALMISTELEMINEN

Hiero lampaan pintaan merisuolaa heti ostamisen jälkeen ja anna vetäytyä kannellisessa kulhossa jääkaapissa Paahda kardemummaa, maustepippuria ja juustokuminaa kevyesti paistinpannalla, kunnes niistä irtoaa makua. Murskaa ne huhmareessa ja lisää joukkoon muskotti.

Puhdista vihannekset. Leikkaa sipulit lohkoiksi ja purjo renkaiksi. Leikkaa porkkanat kiekkoiksi. Halkaise chili pituussuuntaan ja poista siemenet. Pilko valkosipuli. Leikkaa liha kuutioiksi.

Kuumenna öljy paistinpannussa ja sulje lihan pinta paistamalla nopeasti kaikilta puolilta noin 5 minuutin ajan. Lisää vihannekset pannulle ja paista myös ne nopeasti. Lisää vähitellen punaviiniä ja lammaslientä, jolloin myös pannun pintaan jäänyt maku saadaan mukaan.

Lisää kuivatut luumut, paahdetut mausteet, chili, valkosipuli, kanelitangot, laakerinlehdet sekä sitruunan mehu ja raastettu kuori. Hauduta ragua uunissa kannellisessa padassa noin 1 tunti 20 minuuttia 130 °C:n lämmössä käyttäen CircoTherm® -ominaisuuden tasoa 3 (tai 80 asteessa kiertoilmalla.) 10 minuuttia ennen kuin kypsennysaika päättyy, erottele liha raguusta ja soseuta liemi.

Lisää lihat ja luumut kastikkeeseen, mausta ragua vielä ja lisää hieman appelsiinimehua. Laita takaisin uuniin ilman kantta kypsennyksen loppuajaksi. Lisänä lautasella.

Vinkki: ruokalajin seuraksi sopii hyvin esimerkiksi rusinainen couscous ja paahdetut mantelit tai riisi.