



## Lammratatouillegryta

Lamm och grönsaker i mustig gryta.

### Ingredienser

#### 8 port

1 kg urbenad lammstek  
4 gula lökar  
4-5 vitlöksklyftor  
4 paprikor i olika färger  
2 aubergine, ca 600 g  
8 tomater  
smör  
4 msk tomatpuré  
1 msk oregano eller basilika  
3 köttbuljongstärningar  
3 dl vispgrädde

#### Gör så här

Skär köttet i bitar. Skala löken och kärna ur paprikorna. Skär alla grönsakerna i bitar. Bryn köttet i smör i en stekpanna och lägg över i en gryta. Fräs lök och paprika. Lägg ner alla grönsakerna i grytan. Tillsätt tomatpuré, oregano, buljongtärning och grädde. Låt grytan koka på svag värme ca 30 min. Garnera med färska örter. Servera med kokta stora vita bönor eller potatis.