

## Lammelår (Gigot à la Bretonne)



### **Ingredienser 4-6 personer**

*400g tørkede hvite bønner*

*7 fedd hvitløk*

*2 løk*

*4 nellikspiker*

*1 stk. lammelår helt*

*2 ss smør*

*4 ss tomatpuré*

*1.5 dl tørr hvitvin*

*1 bunt persille*

*Salt, nykvernet pepper*

Bløtlegg bønnene i en kjele med nok vann natten over. Hell vannet fra. Skrell hvitløken. Skrell 1 løk og spekk den med 1 fedd hvitløk og nellikspikerne. Ha den i kjelen sammen med bønnene. Hell i godt med vann og kok bønnene i ca. 1 ½ time.

Sett stekeovnen på 220 grader. Spekk lammet med resten av hvitløken og ta på salt og pepper. Legg lammelåret i en langpanne og hell på vann til ca. 1 cm. Stek i ca. 1 ¼ time eller til temperaturen når 63-65 grader. Øs over med jevne mellomrom.

Skrell og finhakk den siste løken. Fres løk og smør i en gryte og rør inn tomatpuréen. Tilsett vinen, bønnene og 5 ss kokevæske fra kokingen av bønnene. La det koke i ca. 20 min. Ha på pepper og rikelig med salt sammen med persillen.

Skru ovnen opp på 250 grader. Legg bønnene og det ferdige oppdelte lammet (i skiver) i en ildfast form og gratiner i 5-10 min i ovnen. Serveres direkte.

Stekesjyen brukes til å lage en god saus.

Oppskrift fra <http://winesworld.no>