

# Nordafrikansk lammetagine

Opskrift 104-0007

## Råvarer:

0,800 kg.	Lammekød i tern
0,800 kg.	Flåede tomater
0,150 kg.	Løg i tern
0,050 kg.	Olie
0,400 kg.	Hønsebouillon
0,100 kg.	Tørrede abrikoser
<b>0,007 kg.</b>	<b>Hvidløg granuleret G1</b>
<b>0,010 kg.</b>	<b>Kanel Cassia hel 8 cm (1 stk)</b>
<b>0,020 kg.</b>	<b>Kardemomme hel (6 stk)</b>
<b>0,050 kg.</b>	<b>Nordafrikansk krydderibl.</b>
2,387 kg.	Total

## Varenr.

<b>5513</b>
<b>1040-05</b>
<b>5771</b>
<b>5732</b>



## Arbejdsgang:

Vend lammekødet sammen med Nordafrikansk krydderiblanding og hvidløg, og gnid det godt ind i kødet. Lad det stå tildækket på køl i 3-4 timer. Meget gerne natten over.

Sauter løgene i en gryde med olie, ved jævn varme til de er møre.

Brun kødet godt af på en varm pande med olie. Kom herefter kødet op i gryden med løgene.

Kanel hel og hel kardemomme kommes i et kaffefilter eller i et etamine, så det er nemmere at få det op når retten er færdig.

Tilsæt de flåede tomater, kanelstang, kardemomme, abrikoser skåret i mindre stykker og hønsebouillon, så kødet er dækket.

Kog op, og skru ned for varmen. Lad retten simre i ca. 2 timer, eller til kødet er mørt.

Kanelstang og kardemomme tages op af retten.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

## Tip:

Retten pyntes af med grofthakket frisk koriander og serveres med kogt cous cous eller ris.