

Vi parar ihop detta traditionella påsktidsrecept från regionen Lazio med Ripasso eller Amarone della Valpolicella Classico

Lamm i sås

Ingredienser för 6 personer:

1,2 kg lamm (klubba eller kotletter) skuren i bitar på cirka 50 g vardera, en 100 g skiva prosciutto, 1 liten lök, 2 (5) msk extra jungfruolja, ½ glas torrt vitt vin, 3 äggulor, 1 saftig citron, lite mjöl, persilja, mejram, salt och peppar och 1 glas köttbuljong.

Gör så här:

Tärna löken och skär prosciutton i många små kuber.

Värm oljan i en kastrull och stek lök och skinka. Innan löken börjar få färg, lägg i lammbitarna och bryn dem jämnt vid medelhög värme och vänd dem ofta.

Krydda med salt och peppar och sikta över en halv matsked mjöl när de är brynta för att reda såsen.

Fortsätt att vända och laga köttet i några minuter till, och när mjölet börjar mörkna, häll i vitt vin.

När vinet har reducerats, tillsätt glaset med het köttbuljong.

Lägg på lock på pannan och koka i cirka 45 minuter tills köttet är mörkt och såsen är krämig men flytande.

Kläck äggen och häll äggulorna i en skål med en nypa salt, en nypa av mejram och en halv matsked hackad persilja. Blanda allt och späd med saften från citronen.

Ta bort pannan från värmen, ta upp köttet och blanda sedan äggulorna energiskt i såsen. Tjockna vid mycket låg värme i några minuter (det får absolut inte koka) tills såsen är krämig utan att vara "klibbig".

Lägg tillbaka lammet i pannan, blanda och servera omedelbart.

