HAUGEN-GRUPPEN

Garganelli med lam og fløte (10 personer)



Forberedelse

Tilberedning
Kok opp 150 g pasta i rikelig med vann, tilsatt 5 g Maldonsalt per liter. Kutt løk og hvitløk i brunoise. Skyll av spinaten om nødvendig, sil av oljen på begge typer tomat, sett alt til siden. Lammet kuttes i fine strimler. Kutt sjalottløk i to og stek i ovn med olivenolje, 12 min på 175 °C.

Ved bestilling à la carte
Ha smør i en nonstick stekepanne sammen med hvitløk og løk. Stek til løken er lys og gjennomsiktig, legg til tomat og stek i ca et minutt min. Ha smør i en ny stekepanne, tilsett lammekjøttet og stek dette medium. Tilsett pasta, grønnsaker og fløte. Rør om mens fløten varmes opp, ca 2 minutter, smak til med salt og pepper. Hell alle ingredienser på en passende tallerken og smuldre over blåmuggost, server.

Produkter

Pasta Kokt Garganelli *(Egg,Gluten,Hvete gluten)	1,5 kg
Extra virgin olivenolje	100 ml
Soltørket Tomat Strimlet	500 g
Maldon flaksalt bøtte 570g	10 g
Semi-dried Cherrytomater	300 g
Balsamicoeddik *(Svoveldioksid eller sulfitter)	80 ml
Løk hakket	200 g
Hvitløk	30 g
Fløte	300 ml
Spinat fersk	250 g
Lammekjøtt fra lår eller mørbrad	400 g
Smør	100 g
Blåmuggost	100 g

Allergener