

**LAMME STEW**  
med hvide bønner

**FORBEREDELSE** . Sug de hvide bønner i blød i mindst 6 timer, helst natten over. Skær lammet i større terninger. Skræl, halver og skær løgene i skiver. Tøm de gennemblødte hvide bønner i et dørslag. Varm smørret op i en stor gryde og steg baconet i det. Tilsæt lammet og løg til bacon, brun overalt. Tilsæt de hvide bønner og de rensede suppegrøntsager – ikke hug dem – til kødet; Sæson med basilikum, hæld kødkraften i. Dæk og lad dem simre over svag varme i 1 time. I løbet af denne periode skal du rengøre, vaske, fjerne trådene fra de grønne bønner og – hvis de er for lange – skære dem i bitstykker. Tilsæt bønner og hakket salte til gryden. Lad alt koge i yderligere 45 minutter. Tag derefter suppegrøntsagerne ud. Tag ca. 8 spsk hvide bønner ud af gryden og puré med cremen. Tykk gryderet med det og krydre derefter godt med salt og peber. Vask og hugg dild og drys over gryderet.

**INGREDIENSER** til 4 personer . 800 g Lam . klub eller skulder . 500 g Bønner hvid . tørret . 750 g grønne Bønner . frisk . 250 g Bacon . terninger . 3 Løg . 1 Ma Velsmagende . 1 Ma Suppegrøntsager . 3 Ma Dild . 25 g Smør . 500 g Fløde . 1,4 l Meatsoup . Salt . fra møllen . Peber . fra møllen

