



Lammetagine med kål og spinat

Fortryllende lammetagine. Som 1001 nats eventyr.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Aug – Feb



Dagligt grønt



Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

2 løg

1 rød chili

3 fed hvidløg

500 g lammekød i tern

2 spsk olivenolie

2 kanelstænger

5 kardemommefrø

5 dl bouillon

4 gulerødder

½ lille hvidkål (300 g rensset kål)

100 g babyspinat

Salt og peber

Tilbehør

Nannbrød eller couscous

Opskrift og styling: Lone Kjær, Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Pil løgene og skær dem i både. Flæk chilien skrab kernerne ud og hak den fint. Varm olien i en stor stegegryde og brun kødet.
- 2 Tilsæt løg, chili og presset hvidløg og lad det stege et par minutter. Tilsæt kanel og kardemommefrø og hæld 2 1/2 dl bouillon på. Lad kødet simre ved svag varme under låg i ca. 1 time. Spæd eventuelt til med mere bouillon undervejs.
- 3 Skræl gulerødderne og skær i mindre stykker. Fjern stok og de yderste blade af kålen og snit den fint. Skyl og rens spinaten godt.
- 4 Kom gulerødder og kål - og resten af bouillon - i gryden og lad det simre under låg i ca. 10 min.
- 5 Tilsæt spinat og lad den falde sammen. Smag retten til med salt og peber og server med naanbrød eller cous cous.

