



M unkebo
M and
M ad, der simrer

15. marts 2018

Hovedret

Ejrisju (Sønderjysk for Irish Stew) (4 personer).

Ingredienser: 600 g lammebov, 2 spsk olie, 3 tykke skiver bacon el. røget flæsk, 1 lille hvidkål, 1 kg store kartofler, 2 løg, 2 gulerødder, salt og peber, 1 bdt. persille.

Skær kødet i stykker på ca. 3 x 3 cm og brun dem på alle sider i olien i en stor gryde. Skær baconen i tern og steg med.

Skær kålen i tykke strimler. Skræl kartofler, løg og gulerødder og skær dem i tykke skiver.

Arranger kødet imellem kål, løg, gulerødder og kartofler i gryden og krydr med salt og peber. Hæld vand ved, så det hele næsten er dækket.

Lad retten simre under låg i ca. 1½ time, eller til kød og kål er mørt.

Drys retten med hakket persille og server med rugbrød, sennep og evt. pickles.

Tip: hvis du tilsætter en bouillonterning (fx. kylling) løfter det rettens smag ganske betydeligt.

