KÜPSETATUD LAMBALIHA UBADE JA KÜÜSLAUGUGA

Retsept: Le Bistrot Paul Bert ; Jamie ajakiri

Valmistamine

Nõruta leotatud oad, loputa, kalla üle külma veega, kuumuta keemiseni ja keeda 10 minutit. Kalla suurde roostevabasse või emailpotti sorts õli, prae sibulat ja küüslauku madalal tulel 20 minutit, lisa oad, puljong ja petersellivarred. Kuumuta keemiseni, vähenda uuesti kuumust ja hauta madalal tulel 1½–1¾ tundi. Veendu, et oad oleksid korralikult vedelikuga kaetud (kui vaja, lisa veidi vett), riisu ära liigne vaht. Kuumuta ahi maksimumvõimsuseni. Määri lambaliha õliga ja hõõru maitseainetega. Tõsta küpsetusplaadiga ahju ja küpseta 1 tund 20 minutit. Võta ahjust ja lase 30 minutit „puhata”. Kui oad on pehmed, suurenda kuumust, et osa vedelikust saaks maha keeda. Lisa köögikoor ja või. Õngitse petersellivarred välja, pane tüümian, majoraan ja petersellilehed potti. Kuumuta kiiresti keemiseni ja sega kõik hästi läbi. Maitsesta ja kalla soojendatud serveerimisvaagnale. Eemalda lambakoodilt nöör, lõika liha paksudeks viiludeks ja tõsta ubadele. Serveeri kohe koos rohelise salatiga. www.veskimati.ee

Kaheksale

500 g Veski Mati valgeid aedube, üleöö ohtras külmas vees leotatud
praadimiseks oliiviõli või pardirasva (veel parem)
1 suur sibul, hästi peeneks hakitud
2 küüslaugumugulat, ühel küüned kooritud, teisel koorimata
2 l naturaalset kanapuljongit (või vett)
kimp lehtpeterselli, varred nööriga kinni seotud, lehed rebitud ja kõrvale pandud
1 lambakoot (umbes 2,9 kg; lase lihunikul koodist kont välja lõigata ja liha nööriga kinni siduda)
300 ml kohvikoort
150 g võid
väike kimp tüümiani, ainult lehed
väike kimp majoraani, ainult lehed