

Báránfrikasszé

Ízletes bárányborda salátával

6 adag Előkészítési idő: **20 perc** Főzési idő: **1 óra**

- 2 nagy fej kötözősaláta (vagy hasonló kemény levelű saláta)
- 6 enyhén sózott bárányborda
- olívaolaj
- friss kapor
- 2 tojás
- 2 citrom leve
- 3 fej vöröshagyma szeletelve

- 1 Az olajat kicsi vagy nagy méretű serpenyőbe öntjük, és puhára pároljuk a hagymaszeleteket.
- 2 Az olajat felforrósítjuk, és a sózott báránybordákat mindkét oldalukon megpirítjuk.
- 3 A salátaleveleket megmossuk, és szárítás nélkül hússzeletekre helyezzük.
- 4 Rászórjuk a friss kaprot, lefedjük, és KÖZEPES hőfokon főzzük. A hússzeleteket néha megforgatjuk.
- 5 Amikor a saláta megfőtt (teljesen megpuhult és összeesett), és a bárány is nagyon puha (körülbelül 30-40 perc múlva), le vesszük a tűzről, és 5 percig hűlni hagyjuk.
- 6 Közben robotgéppel kikeverjük a tojást, és apránként hozzáadjuk a citromlevet. Merőkanállal kivesszünk egy keveset a hús levéből, és folyamatos gépi keverés közben a tojásos-citromos keverékhez adjuk. Keverjük bele csaknem az összes húslét (aminek mostanra az edénnyel azonos hőmérsékletűnek kell lennie).
- 7 A keveréket a serpenyőbe öntjük, és nagyméretű fakanállal erőteljesen elkeverjük, hogy a mártás csomómentes legyen.

Amire
szükség
van



Nagy serpenyő
fedővel



30 cm-es
Tapadásmentes edény
fedővel

vagy

