

## **Lulis loco – Argentinsk stuvning**

### **Ingredienser:**

1 kop tørrede afskallede hvide majs  
2 mellemstore løg, groft hakket  
2 fed hvidløg, skåret i tynde skiver  
2 skiver, 0,6 cm. tykke, røget pancetta eller plade bacon, kubik  
2 chorizos Colorados eller anden let krydret pølse, skåret i tern  
2 stykker, 2,5 cm tykke, osso buco eller lignende udskæring  
2 ører af frisk gul suktermajs, skæres kernerne fra kolber  
1 teskefuld. stødt spidskommen  
1 teskefuld. paprika  
2 laurbærblade  
Salt efter smag  
½ teskefuld. friskmalet sort peber  
1 ½ ca. butternut squash, skrællet og skåret i små tern  
1 ½ ca. yams, skrællet og skåret i små tern  
1 stor bagekartoffel, skrællet og skåret i små tern  
2 blomme tomater, skåret i små både  
hakkede grønne løg til pynt [valgfrit]  
chilolie [se tilberedning]

### **Tilberedning:**

Udblød de tørrede hvid majs i 2 kopper vand natten over (mindst 12 timer).

Den næste dag, forberedes chilli olie på forhånd ved opblødning af en teskefuld aji molido (eller knust rød peber flager) i en spiseskefuld olivenolie i 2-3 timer.

Placer løg, hvidløg, pancetta, chorizo, og Osso Buco i en stor grydet. Kog over medium varme, indtil løgene er gennemsigtige.

Tilsæt frisk gul majs, spidskommen, paprika, laurbærblade, salt og peber. Fortsæt med at koge retten under regelmæssig omrøring omkring 10 minutter.

Tilsæt iblødsatte hvide majs sammen med vandet. Tilføj varmt vand til retten til omkring 5 cm over niveauet af ingredienserne. Tilsæt de øvrige grøntsager.

Omrør og bring gryden i kog. Reducer varmen og lad det simre med låg over. Omrør hver 15-20 minutter i mindst 2 timer.

Tag herefter låget af gryden og fjern laurbærbladene.

Fjern kødet fra ossobuco skanken og kassér knoglerne. Skær kødet i mundrette stykker, og læg det tilbage i gryden.

Fortsæt med at omrøre over svag varme. Brug bagsiden af en bred ske eller spatel til at trykke ingredienserne op mod siderne af gryden, så de stivelseholdige grøntsager og tomater moses ud suppen (majs og kød vil modstå at blive mosedede). Mens du fortsætter med at røre, mose, og koge, bør suppen gradvis blive tykkere. Fortsæt indtil retten får den rigtige konsistens for en gryderet.

Tilsæt salt efter smag.

Servér i skåle, og pynt med grønne løg og et strejf af chiliolie.