



PENYWYRLOD LAMB & WILD MUSHROOM STROGANOFF

1 onion, finely chopped
2 garlic cloves, crushed
2 tbsp sunflower oil
Small bunch dill, roughly chopped plus 1 tbsp finely chopped
2 tbsp wholegrain mustard
400g lamb mince – we used the fabulous
Penwyrlod lamb 100g fresh white breadcrumbs
1 medium egg, beaten
25g butter
400g wild mushrooms, larger ones sliced/tom
1/2 tsp smoked paprika
1 tbsp plain flour
400ml lamb stock
150ml brandy
2 tsp Dijon mustard
1 tbsp tomato puree
300ml pot soured cream
A pinch of sugar

Gently cook the onion and garlic in 1 tbsp oil until really soft. Cool for 10 mins, then tip into a big bowl with the finely chopped dill, 1 tbsp of the wholegrain mustard, the lamb, breadcrumbs and egg with 1 tsp salt and 1/2 tsp ground black pepper. Squelch together with your hands, squeezing the mince well to tenderise it as you mix.

Heat the remaining oil in a large frying pan or sauté pan and fry the meatballs in small batches until well browned-add a splash more oil if needed towards the end. Set aside the meatballs in a dish.

Add the butter to the pan and fry the mushrooms over a very high heat until the juices have evaporated and the mushrooms are turning golden. Lower the heat and stir in the paprika and flour for 1 min.

Stir in the stock and brandy, and bring to a simmer, scraping up any bits

stuck in the pan.

Lift out the mushrooms with a slotted spoon to a dish. Boil the sauce for 3 mins, then stir in the remaining 1 tbsp wholegrain mustard, the Dijon mustard, tomato puree and soured cream. Simmer the sauce until it has reduced again and is a good consistency – anything up to 15 mins depending on your pan.

Return the meatballs and any juice and simmer gently until they are cooked through. Stir in the mushrooms to warm through, and season to taste, plus a pinch of sugar if needed. Scatter with the remaining dill and eat with buttered tagliatelle, rice or sauteed potatoes.

The Culinary Cottage

Rose Cottage, Pandy, Abergavenny, Monmouthshire NP7 8DL

T: 01873 890125

E: penelope@theculinarycottage.co.uk

w: www.theculinarycottage.co.uk

STROGANOFF CIG OEN PENYWYRLOD A MADARCH GWYLLT

1 nionyn wedi ei dorri'n fân
2 clof garlleg wedi eu malu/briwio
2 llwy fwrdd o olew blodyn yr haul
Tusw o ddil wedi eu torri'n ddarnau a 1 llwy fwrdd wedi eu torri'n fân
2 llwy fwrdd o fwstard
400g o friwgig cig oen – rydym yn defnyddio cig oen ffantastig Penywyrlod
100g o friwsion bara gwyn ffres
1 wy maint canolig wedi ei guro
25g o fenyn
400g o fadarch gwyllt gyda'r rhai mwyaf wedi eu torri
Hanner llwy de o paprika wedi ei fygu
1 llwy fwrdd o flawd
400ml o stoc cig oen
150ml o brandi
2 llwy de o fwstard Dijon
1 llwy fwrdd o biwrî tomato
300ml o hufen sur
pinsiad o siwgr

Coginiwch y nionyn a'r garlleg mewn 1 llwy de o olew tan eu bod yn feddal. Yna, gadewch iddo oeri am 10 mun cyn ei osod mewn powlen fawr gyda'r dil sydd wedi ei dorri'n fân, 1 llwy fwrdd o fwstard, y cig oen, y briwsion a'r wy gydag 1 llwy de o halen a hanner llwy de o bupur dur. Gwasgwch bob dim gyda'ch dwylo, gan gywasgu'r briwgig yn dda er mwyn sicrhau fod y cig yn dyner.

Twymwch yr olew sy'n weddill mewn padell ffrio fawr gan ffrio'r pelenni cig - fesul dau neu dri ar y tro - tan eu bod yn troi'n frown – ychwanegwch ychydig o olew os oes angen. Gosodwch y pelenni cig ar wahân mewn dysgl.

Rhowch y menyn yn y badell ffrio ac ychwanegwch y madarch, a hynny ar wres ysgafn iawn tan fod y sudd wedi diflannu a'r madarch yn troi'n lliw aur. Trowch y gwres lawr ac ychwanegwch y paprika a'r blawd cyn eu troi am funud.

Ychwanegwch y stoc a'r brandi, gan ei droi tan ei fod yn mudferwi a sicrhewch nad oes dim yn glynu wrth y badell ffrio. Tynnwch y madarch allan gan ddefnyddio llwy a'u gosod mewn dysgl ar wahân. Berwch y saws am 3 munud, gan ychwanegu'r llwy de o fwstard sydd yn weddill, y mwstard Dijon, y piwrî tomato a'r hufen sur. Ewch ati i fudferwi'r hufen tan ei fod yn lleihau

eto ac yn gyson - hyd at 15 munud, gan ddibynnu ar eich padell ffrio.

Rhoch y pelenni cig yn ôl y badell ffrio ac unrhyw sudd gan ei adael i fudferwi a'u bod wedi coginio drwyddynt. Ychwanegwch y madarch eto, unrhyw berlysiâu a phinsiad o siwgr os oes angen. Ychwanegwch y dil sydd yn weddill a bwytwch gyda tagliatelle, reis neu dato sautee.

The Culinary Cottage

Rose Cottage, Pandy, Abergavenny, Monmouthshire NP7 8DL

T: 01873 890125

E: penelope@theculinarycottage.co.uk

w: www.theculinarycottage.co.uk