

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Lammebiff med myntesalsa

Image not found or type unknown



Lam kan lages på veldig mange med måter og med mye forskjellig tilbehør. La kjøttet ligge i romtemperatur en time før du skal steke det.

## 1

### Lag gjerne syltet rødløk en dag eller noen timer før du skal spise

Start med syltet rødløk; Kok opp vann, sukker, eplecidereddik og salt i en passe stor kasserolle. Når sukker og salt har løst seg opp legger du i skiver rødløk, la det småkoke i ett par minutter før du trekker av kjelen og lar det avkjøle seg. Legg over syltet rødløk på glass med lokk og sett i kjøleskapet.

## 2

### Kok poteter og lag myntesalsa

Kok potetene. Bland sammen alle ingrediensene til myntesalsaen og prøv deg frem med olivenolje til du har en passe tjukke masse. Smake deg frem med salt.

## 3

### Stek kjøttet

Krydre kjøttet med salt og pepper og stek.

Server saftig lammebiff med perlepoteter med salt og smør på, syltet rødløk og selvfølgelig topp kjøttet med myntesalsa.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

## Ingredienser

### Du trenger

Lammebiff av mørbrad 800 g

Små poteter 12 stk

Smør

Salt & Pepper

### Syltet rødløk

Rødløk 2 stk

Vann 1,5 dl

Sukker 1 dl

eplecidereddik 0,5 dl

Salt 0,5 ts

Pepper 0,5 ts

### Myntesalsa

Koriander 1 neve

Bladpersille 1 neve

Mynte 1 neve

Gul løk 1 stk

Rød Chili 1 stk

Allehånde 1 ts

Paprikapulver 1 ss

Pepper 1 ts

Garam masala 1 ts

Salt etter ønske

Olivenolje etter ønske

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose