Oppskrift

Lammekebab

Lammekebab er perfekt til påskemiddagen! Lag hjemmelaget kebab med norsk lam fra den norske bonden og få en deilig påskeopplevelse. Enten du velger å bruke frossen lammeskav eller kebabkrydrede lammestrimler, blir måltidet både smakfullt og kjapt ferdiglaget. Lammekebab er en spennende og velsmakende måte å nyte påskens festmåltid på!

1

Hvis du bruker Gilde lammestrimler gjør du slik

Varm olje i en panne og stek kebabstrimlene sammen med krydderet i ca. 5 - 10 minutter på middels høy varme.

2

Hvis du bruker Gilde lammeskav gjør du slik

Rist eller bank lett på den fryste pakken slik at kjøttet løsner fra hverandre og det blir lettere å tilberede. Varm olje i en panne og stek lammeskaven sammen med krydderet i ca. 5 minutter på middels høy varme.

3

Varm lefser og kutt opp grønnsaker

Varm hvetelefser eller pitabrød etter anvisning og fyll de deretter med skav, tomater, løk og salat. Fyll gjerne også med mais, fersk mynte, tzatziki, kebabdressing eller hummus.

Tips! Skavet kjøtt kan brukes til kebab, wraps, wok, pizza eller i gryter. Kjøttet er skåret i tynne skiver og det tiner på kort tid og stekes dermed ferdig i løpet av få minutter. Kan tilberedes direkte fra fryst tilstand.

Ingredienser

Du trenger	
Lammeskav	300 g
Chilipulver	2 ts
Spisskummen	1 ts
Hvitløkspulver	1 ts
Salt & Pepper	
Cherrytomater	1 boks
Rødløk	1 stk

Du trenger

Salat	1 stk
Tortillalefser	4 stk

Allergener

- Gluten