

Image not found or type unknown



Oppskrift

Lammekebab

Image not found or type unknown



Deilig middag som er ferdig kjapt!

1

Slik gjør du

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.

2

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. Kjøtt-et er skåret i tynne skiver og det tiner på kort tid og stekes dermed ferdig i løpet av få minutt-er. 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
- Salat 1 stk
- Tortillalefser 4 stk

Allergener

- Gluten