

Lammekebab



Hjemmelaget kebab er deilig til middag og er ferdig kjøpt! Prøv Kebab med norsk lam fra den norske bonden! Du kan enten bruke frosset lammeskav eller kebabkrydrede lammestrimler.

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 kjø-ttet 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 kjø-tt 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