

Image not found or type unknown



Oppskrift

Lammecurry med ris og nanbrød

Image not found or type unknown



Hvis ikke denne oppskriften gir deg vann i munnen, er det ingenting som gjør det. Lammecurry er en slager som passer hele året!

1

Slik gjør du

Varm oljen i en stekepanne på middels høy varme. Tilsett lammestrimlene og stek i 4-5 minutter.

2

hell over saus og kok ris

Hell over glass med ønsket saus og la putre på lav varme i 10-15 minutter. Kok ris etter anvisning på pakken.

3

Server

Server med ris, nanbrød og fersk koriander.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde hverdagslam i strimler 1 pk (300g)

Olivenolje 1 ss

Du trenger

Ris	1 boil in bag
Nanbrød	1 pk
Koriander	
Tikka masala	1 glass

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose