

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Lammespyd med salat og tzatziki

Image not found or type unknown



Man kan benytte seg av ferdig oppskårede stykker av lammekjøtt fra Gilde hvis man ikke ønsker å skjære opp et lammelår.

## 1

### Slik gjør du: Lammespyd

Del lammet i terninger og bland sammen med hvitløk, krydder, olivenolje og persille. Eventuelt kan du bruke ferdig oppskåret grytekjøtt av lam. Sett i kjøleskapet og la det marineres minst en time. Del paprika i grove terninger, tre paprika og ferdigmarinert lammekjøtt på pinner. Stek lammespydene på alle sider i en panne eller grillpanne

## 2

### Salat

Del cherrytomater i to og agurk og fetaost i terninger. Bland sammen i en bolle og topp gjerne litt med olivenolje.

## 3

### Tzatziki

Riv agurken på et rivjern og press ut vannet, bland sammen med yoghurt, hvitløk og cayennepepper. Smak til med salt og pepper. Stek tortillalefsene i en tørr panne og del sitronen i skiver.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

## **Ingredienser**

### **Du trenger**

Lammelår 600 g  
Hvitløksfedd 2 stk  
Spisskummen 1 ss  
Koriander 1 ts  
Persille 1 neve  
Paprika 1 stk  
Salt & Pepper 1 stk

### **Salat**

Cherrytomater 200 g  
Agurk 1 stk  
Fetaost 100 g

### **Tzatziki**

Gresk yoghurt 400 g  
Agurk 1 stk  
Hvitløksfedd 2 stk  
Cayennepepper 1 klype

### **Til servering**

Sitron  
Tortillalefser

## **Allergener**

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten