

Oppskrift

Ovnsgrillet pinnekjøtt med sprø grønnsaker



I denne retten bruker du rester av pinnekjøtt. Lompene finner du i frysedisken i butikken. Alternativt kan du bruke små tortillas.

1

Slik gjør du

Dra pinnekjøttrestene fra hverandre. Ha det i en ildfast form og stek på 200 grader i ovnen under grillen så det blir litt crispy.

2

Skjær opp grønnsakene

Skjær agurk, gulrot og vårløk så tynt som mulig, i tynne strimler. Finsnitt rødkålen og hakk peanøtter og koriander.

3

Servér

Server pinnekjøttet i pannekakene sammen med sprø grønnsaker og hoisin-saus. Topp med friske tyttebær for litt syrlighet og frisk koriander og nøtter.

Nydelig, fra den norske bonden! ?????

Ingredienser

Du trenger

Gilde Pinnekjøtt	400 g
Lomper	12 stk
Hoisinsaus	1,5 dl
Agurk	0.33 stk
Vårløk	4 stilker
Rødkål	100 g
Tyttebær	1 dl
Peanøtter	1 dl (Hakket)
Koriander	1 potte

Allergener

- Gluten
- Peanøtter