

Norsk lammetaco med rotgrønnsaker



Taco med rotgrønnsaker og norske smaker!

1

Begynn med å dele grønnsakene

Del rotgrønnsakene i små biter og ha de i en ildfast form med smør, sitronsaft, einebær, salt og pepper. Bak det i ovnen i ca. 30 min på 200 grader.

2

Rist mandler

Grovhakk og tørrist mandler i stekepanne.

3

Stek lammeskav

Stek lammeskav i panne med smør og et knust fedd hvitløk. Smør lefsene med snøfrisk, topp med rotgrønnsaker, lammeskav, rømme og tyttebærsyltetøy og ristede mandler. Ha over hakket rosmarin.

Ekte, norskt og godt fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Lammeskav	1 pk
Hvitløksfedd	1 stk
Tortillalefser	1 pk
Snøfrisk	1 pk
Persillerot	1 stk
Pastinakk	2 stk
Søtpotet	1 stk
Smør	3 ss
Einebær	1 klype
Mandler	2 never
Lett Rømme	0,5 pk
Salt & Pepper	
Rosmarin	
Tyttebærsyltetøy	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter