

Image not found or type unknown



Oppskrift

Norsk lammetaco

Image not found or type unknown



1

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

Grovhakk og tørrist mandler i stekepanne.

3

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, norsk og godt fra den norske bonden!

Produkter i denne oppskriften

Hverdagslam Skav 300g Enh Fryst

Image not found or type unknown

Ingredienser

Du trenger

Lammeskav	1 pk
Hvitløksfedd	1 stk

Du trenger

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