

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Lammelår i skiver med sommersalat og bringebærsalsa

Image not found or type unknown



Lam passer utmerket hele året og spesielt ikke minst til grillen! Ring sommeren inn med denne utrolig gode kombinasjonen av lam og syrlige smaker.

## 1

Finhakk hvitløk mynte og chili og rør dette sammen med honning, limesaft, olivenolje og litt salt. Mos bringebær grovt å rør inn. La stå så smakene setter seg godt. Ha salaten på fat og ha i delte sukkererter, strimlet vårløk og bringebær. Vend inn limesaft og ha over litt pepper.

## 2

Grill lammelår og delte nektariner. Topp salaten med de grillede nektarinene og server lammelår med lun salat og bringebærsalsa. Godt med litt brød til.

## Ingredienser

### Du trenger

Salat	1 pose
Vårløk	3 stk
Sukkererter	1 pose
Bringebær	1 pk
Lime	2 stk
Salt & Pepper	
Vannmelon	0,5 stk
Lammelår i skiver	4 skiver

### Bringebærsalsa

Bringebær	1 pk
-----------	------

## **Du trenger**

### **Bringebærsalsa**

Rød Chili	1 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Mynte	1 neve
Flytende honning	2 ss
Olivenolje	3 ss
Limesaft	1 stk
Salt & Pepper	

### **Allergener**