

Oppskrift

Asiatisk lamme曲里 med urter og grønnsaker



Unn deg litt ekstra i påsken og disk opp en lammecurry med mye smak og styrke. Dette er en enkel og rask lammegryte hvor vi har kombinert asiatiske smaker med godt norsk lam. Hvis ikke denne oppskriften gir deg vann i munnen, er det ingenting som gjør det. Saftig og smakfull!

1

Forbered grønnsakene

Bruk en ostehøvel eller mandolin og lag lange strimler av gulrøtter, stangselleri, vårløk og agurk. Legg strimlene i isvann til de blir crispy og krøllete.

2

Tilbered urter

Finhakk løk, chili og hvitløk, og surr det i en jerngryte med smør og olje. Ha i finrevet, ingefær, finhakket sitrongress og red curry paste.

Rør det godt sammen, og hell over fløte og kokosmelk. Kok opp og ha i limesaft, sukker og salt.

3

Kok opp lammeskav

La det småkoke og legg i lammeskavet. La det trekke noen minutter og server i dype boller med crispy grønnsaker. Topp med koriander.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Lammeskav 1 pk

Olivenolje

Smør 2 ss

Rød Chili 1 stk

Hvitløk 2 stk

Sitrongress 2 stilker

Gul løk 1 stk

Finrevet ingefær 2 cm

Du trenger

Crispy grønt

Currypaste 4 ss (Rød)

Fløte 0,25 l fløte

Hvitt sukker 1 ts

Salt

Crispy grønt

Gulrøtter 2 stk

Stangselleri 2 stk

Vårløk 2 stk

Agurk 0,5 stk

Koriander

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Selleri