

Image not found or type unknown



Oppskrift

Asiatisk lammecurry med crispy grønt

Image not found or type unknown



Hvis ikke denne oppskriften gir deg vann i munnen, er det ingenting som gjør det. Lammecurry er en slager som passer hele året!

1

Slik gjør du

Bruk en ostehøvel eller mandolin og lag lange strimler av grønnsakene. Legg strimlene i isvann og la de bli crispy og krøllete.

2

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

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

3

La det småkoke og legg i lammeskavet. Trekk noen minutter og server i dype boller med crispy grønnsaker og koriander på toppen.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Produkter i denne oppskriften

Hverdagslam Skav 300g Enh Fryst

Hm8uuarsda

Image not found or type unknown

Ingredienser

Du trenger

Lammeskav 1 pk

Olivenolje

Smør 2 ss

Rød Chili 1 stk

Hvitløk 2 stk

Sitrongress 2 stilker

Løk 1 stk

Finrevet ingefær 2 cm

Currypaste 4 ss (Rød)

Fløte 0,25 l fløte

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