

Oppskrift

Lammecurry med ris og nanbrød



Lammecurry er en slager som passer hele året! Det indiske kjøkkener er kjent for fantastiske gryter, og i denne oppskriften har vi kombinert smak og styrke med godt norsk lam. Hvis ikke denne oppskriften gir deg vann i munnen, er det ingenting som gjør det. En rask, smakfull og enkel oppskrift!

1

Forbered lammestrimler

Varm olivenolje i en stekepanne på middels høy varme. Tilsett lammestrimlene og stek i 4-5 minutter.

2

Tilbered saus og ris

Hell over ønsket mengde tikka masala i pannen med lammet, og la det putre på lav varme i 10-15 minutter. Kok ris etter anvisning på pakken.

3

Servér

Server lammecurry med ris og nanbrød. Topp med fersk koriander.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde hverdagslam i strimler	1 pk (300g)
Olivenolje	1 ss
Ris	1 boil in bag
Nanbrød	1 pk
Koriander	
Tikka masala	1 glass

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose