

Oppskrift

# Lammespyd med salat og tzatziki



Man kan benytte seg av ferdig oppskårede stykker av lammekjøtt fra Gilde hvis man ikke ønsker å skjære opp et lammelår.

**1**

## Slik gjør du

Del lammet i terninger og bland sammen med hvitløk, krydder, olivenolje og persille. Eventuelt kan du bruke ferdig oppskåret grytekjøtt av lam. Sett i kjøleskapet og la det marineres minst en time. Del paprika i grove terninger, tre paprika og ferdigmarinert lammekjøtt på pinner. Stek lammespydene på alle sider i en panne eller grillpanne

## 2

### Salat

Del cherrytomater i to og agurk og fetaost i terninger. Bland sammen i en bolle og topp gjerne litt med olivenolje.

## 3

### Tzatziki

Riv agurken på et rivjern og press ut vannet, bland sammen med yoghurt, hvitløk og cayennepepper. Smak til med salt og pepper. Stek tortillalefsene i en tørr panne og del sitronen i skiver.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

### Ingredienser

#### Du trenger

Lammelår	600 g
Hvitløksfedd	2 stk
Spisskummen	1 ss
Koriander	1 ts
Persille	1 neve
Paprika	1 stk
Salt & Pepper	1 stk

#### Salat

Cherrytomater	200 g
Agurk	1 stk
Fetaost	100 g

#### Tzatziki

Gresk yoghurt	400 g
Agurk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Cayennepepper	1 klype

#### Til servering

Sitron
Tortillalefser

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten