

Oppskrift

Norsk lammetaco med rotgrønnsaker



Oppskrift på rask og enkel påskemiddag med lam. Her serverer vi norsk lammeskav med rotgrønnsaker, tyttebærsyltetøy, ristede mandler og rosmarin. Denne retten passer perfekt til middag, lunsj eller kveldsmat når du har lyst på noe godt.

1

Begynn med å tilberede grønnsakene

Del rotgrønnsakene i små biter og ha de i en ildfast form med smør, sitronsaft, einebær, salt og pepper. Bak det i ovnen på 200 grader i ca. 30 minutter.

2

Rist mandler

Grovhakk og tørrist mandler i stekepanne.

3

Stek lammeskav

Stek lammeskav i panne med smør og et knust fedd hvitløk. Smør lefsene med snøfrisk og topp med lammeskav, rotgrønnsaker, rømme, tyttebærsyltetøy og ristede mandler. Ha så over hakket rosmarin.

Ekte, norskt og godt, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Lammeskav	1 pk
Hvitløksfedd	1 stk
Tortillalefser	1 pk
Snøfrisk	1 pk
Persillerot	1 stk
Pastinakk	2 stk
Søtpotet	1 stk
Smør	3 ss
Einbær	1 klype
Mandler	2 never
Lett Rømme	0,5 pk

Du trenger

Salt & Pepper

Rosmarin

Tyttebærsyltetøy

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter