

Oppskrift

Lammelår i skiver med sommersalat og bringebærsalsa



Lammelår passer utmerket hele året og ikke minst på grillen! Ring sommeren inn med denne utrolig gode kombinasjonen av lam og friske smaker.

1

Lag bringebærsalsa og salat

Finhakk hvitløk mynte og chili og rør dette sammen med honning, limesaft, olivenolje og litt salt. Mos bringebær grovt å rør inn. La stå så smakene setter seg godt. Ha salaten på fat og ha i delte sukkererter, strimlet vårløk og bringebær. Vend inn limesaft og ha over litt pepper.

2

Grill lammelår

Grill lammelår og delte nektariner. Topp salaten med de grillede nektarinene og server lammelår med lun salat og bringebærsalsa. Godt med litt brød til.

Ingredienser

Du trenger

Salat	1 pose
Vårløk	3 stk
Sukkererter	1 pose
Bringebær	1 pk
Lime	2 stk
Salt & Pepper	
Vannmelon	0,5 stk
Lammelår i skiver	4 skiver

Bringebærsalsa

Bringebær	1 pk
Rød Chili	1 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Mynte	1 neve
Flytende honning	2 ss
Olivenolje	3 ss
Limesaft	1 stk
Salt & Pepper	

Allergener

