

Asiatisk lammecurry med urter og grønnsaker



Unn deg litt ekstra i påsken og disk opp en lammecurry med mye smak og styrke. Dette er en enkel og rask lammegryte hvor vi har kombinert asiatiske smaker med godt norsk lam. Hvis ikke denne oppskriften gir deg vann i munnen, er det ingenting som gjør det. Saftig og smakfull!

1

Forbered grønnsakene

Bruk en osthøvel eller mandolin og lag lange strimler av gulrøtter, stangselleri, vårløk og agurk. Legg strimlene i isvann til de blir crispy og krøllete.

2

Tilbered urter

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

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

3

Kok opp lammeskav

La det småkoke og legg i lammeskavet. La det trekke noen minutter og server i dype boller med crispy grønnsaker. Topp med koriander.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Lammeskav	1 pk
Olivenolje	
Smør	2 ss
Rød Chili	1 stk
Hvitløk	2 stk
Sitrongress	2 stilker
Gul løk	1 stk
Finrevet ingefær	2 cm
Currypaste	4 ss (Rød)
Fløte	0,25 l fløte
Hvitt 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