

Oppskrift

Lam indrefilet med aprikoschutney



1

Lag et snitt i fileten på langs. Legg noen biter aprikos i snittet. Skjær kjøttet i 2-3 cm biter og stikk de på spyd. Grill eller stek de i varm panne med olje eller smør.

2

Mos de hele aprikosene til kompotten med en gaffel. Bland i peanøttsmør, sitronsaft og smak til med pepper.

3

Server sausen til lammespydene.

Produkter i denne oppskriften

Får Indrefilet Fr Pk



Ingredienser

Gilde Lam indrefilet 750 g

Smør 2 ss

Hvitløksfedd 2 stk

Rosmarin

Aprikoser, ferske	2-3 stk
Salt og pepper	
Aprikossyltetøy	200 g
Peanøttsmør	3 ss
Sitronsaft	2 ss