

Oppskrift

Lammestek med sjy servert med urte- og potetsalat



1

Tilbered lammesteken etter anvisning på pakken, gjerne i posen i en sous vide. Klipp

opp posen og hell sjyen i en kasserolle og kok opp. Del kjøttet i skiver og hold varmt.

2

Del poteter i to og kok møre i lettsaltet vann, ca. 15 minutter. Hell av vannet og la dampe av seg.

3

Rør sammen olivenolje, honning, finhakket sjalottløk, chili og urter og vend halvparten med de varme potetene.

4

Rist hasselnøtter lett i en varm, tørr panne og grovhakk. Server lammesteken i skiver med urte- og potetsalat, sjysaus, ristede hasselnøtter og resten av urtedressingene.

Produkter i denne oppskriften

Lammestek m/Sjy Hel 2kg Pk



Ingredienser

Gilde Lammestek m/sjy 1 stk

Urte- og potetsalat

Små poteter 2 kg

Sitroner 2-3 stk

Olivenolje 4-5 dl

Honning 8 ts

Sjalottløk, finhakket 2-4 stk

Rød chili, finhakket 2 stk

Friske urter, finhakket (f.eks. mynte og bladpersille) 60 g

Hasselnøtter 200 g