

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 urtedressingen.

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