

Lammeteryaki

Marcadamiapesto.

Majskolber med citronsmør

Coleslaw med spidskål

Krydret risret.

10 pers.

10 lammeculotte eller lammefilet

75 gr. Marcadamianødder

1 dl. Marcadamiaolie.

Forskellige krydderurter

Olie

Salt og peber.

Forskellig peberfrugt.

2 rødlog – evt. squash

2 suktermajs

100 gr. Smør

1 citron.

2 spidskål

2 gulerødder

1 dl. Mayonaise

1 dl. Græsk yoghurt

Sød sennep og krydderier.

1 kg. Ris

2 løg.

Karry.

10 grillspyd.

Lammeculotte pareres fri for fedt. Skæres i passende stk. Brunnes let.

Peberfrugt, squash og rødlog skæres i lignede stk. Det hele sættes på spyd.

Krydres med pesto af marcadamianødder, olien, krydderurter og krydderier.

Steges ca. 15 min.

Suktermajs skæres i passende stk., Smør, lidt citronskal og citronsaft røres og smøres på suktermajs, bages i ovn.

Spidskål snittes fint, gulerødder rives, Mayo, creme fraise, sennep og krydderier blandes og vendes i.

Ris og løg koges i ca. 20 min. Står og trækker færdig. Krydres med karry, salt. Efter smag.

Det hele anrettes på terlerken.

Kan serveres med en let lamme/carry sky eller mango chutney