

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