

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    |