

Oppskrift

Grillet får ytrefilet med persisk agurksalat og safran-yoghurt



Knus spisskummen og korianderfrø i en morter. Mos inn hvitløkfedd og rør inn paprikapulver og olivenolje til en tykk marinade. Gni kjøttet godt med blandingen.

2

Grill kjøttet på høy varme til godt brunet på utsiden. La ettersteke på svak varme til ønsket kjernetemperatur, 58-60 °C.

3

La kjøttet hvile i 10 minutter og del det i skiver. Server det med pitabrød, agurksalat og safran-yoghurt. Dryss over granateplekjerner og frisk mynte.

4

Persisk agurksalat med mynte

Del agurk i små biter, snitt jalapeño i tynne skiver og dele rødløk i tynne båter. Vend med finhakkede urter. Pisk sammen olivenolje, sitronsaft, za'atar, salt og pepper til en dressing og vend inn.

5

Safran-yoghurt

Pisk yoghurt med safran, honning og sitronsaft.

Produkter i denne oppskriften

Får Ytrefilet u/Sene >500g Fr Pk



Ingredienser

| | |
|---------------------|----------|
| Gilde Får Ytrefilet | 800 g |
| Spisskummen, hel | 0,5 ts |
| Korianderfrø | 2 ts |
| Hvitløksfedd | 2 stk |
| Paprikapulver | 1 ss |
| Olivenolje | 0,5-1 dl |

Til servering

Pitabrød 4 stk

Granateplekjerner 4 ss

Frisk mynte

Persisk agurksalat med mynte

Agurk 1 stk

Jalapeño 1 stk

Rødløk 1 stk

Bladpersille, grovhakket 1 dl

Mynte, finstrimlet 1 dl

Olivenolje 1 dl

Sitronsaft 0,5 dl

Za'atar (sumak, spisskummen, sesamfrø, salt og frisk oregano) 1 ts

Salt og pepper

Safran-yoghurt

Tyrkisk yoghurt 4 dl

Safran, malt 1 klype

Honning 1 ss

Sitronsaft 1 ss