

Oppskrift

Lammestek med sjy servert med urte- og potetsalat



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 dampne 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