



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Lam i tandoorisauce med kachumber-salat og sorte ris

Sorte ris

125 g sorte ris

Lam i tandoorisauce

300 g lammeculotte (har været frosset)

½ pose tandoori krydderi

1 bæger yoghurt naturel

½ spsk æbleeddike

1½ dl vand ^b

Kachumber-salat

½ stk salatløg

1 stk tomat

1 stk skoleagurk

½ pk mynte, frisk

½-1 stk jalapeño, frisk

½ stk lime

½ pose mangochutney, stærk

Det skal du selv have

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).

2. **Sorte ris:** Kog risene som anvist på posen.

3. **Lam i tandoorisauce:** Rids fedtet med en skarp kniv, men undgå at skære ned i kødet. Krydr med salt og peber og læg culotten med fedtet nedad på en kold, tør pande, som kan gå i ovnen. Varm panden op til høj varme og steg ca. 5 min. til den får noget farve. Kom tandoori krydderi, yoghurt, vand og eddike på panden. Bland det sammen, vend kødet i blandingen og læg det med fedtet opad. Sæt panden i ovnen og steg ca. 17-20 min. Tag det ud, når det er færdigstegt (se tip) og lad det trække i mindst 10 min. gerne længere.

4. **Kachumber-salat:** Pil og hak løg. Skyl tomat og agurk og skær begge i mindre tern. Hak mynte og jalapeno fint. Kom alt i en skål, riv limeskal fint over og pres saften i. Tilsæt mangochutney og bland det hele sammen. Smag til med lidt salt og peber.

5. **Anret:** Tag lammet op af saucen og skær i tynde skiver på langs. Varm panden med sauce op, spæd evt. til med lidt vand, hvis den er blevet for tyk. Kom saucen over lammet og server med salat og ris til.



Hvis du bruger stegetermometer skal kernetemperaturen være 55-57°C, så det er rosa.