



TRADISJONELL LAMMETANDOORI – TANDIR KEBAB

VANSKELIGHETSGRAD: LETT

INGREDIENSER

- 3 kg lammelår (benløs, frossent)
- 400 g indrefilet av lam (frossen)
- ½ ts salt
- ½ ts sort pepper
- 1 ss spisskummen
- 1 ss tørket timian

FREMGANGSMÅTE

1. Legg det frosne lammelåret og indrefiletten av lam direkte i gryten og strø over salt, sort pepper, spisskummen og tørket timian. Sett på lokket og la det stå på komfyren på laveste varme.
2. La det småkoke i 2,5 time uten å ta av lokket. Når lokket er på, sørger dampfunksjonen til iCook-gryten for at kjøttet kokes effektivt og skånsomt i et lufttett miljø.
3. Slå av varmen så er lammetanoorien klar for servering!