

Lammedeller

Ingredienser – til minimum 4 personer

500 gram hakket lammekød, ikke for fedt
1 bundt forårsløg, eller almindelige løg
1 fed hvidløg
50 gram rasp, eller hvedemel
1 deciliter mælk
50 gram oliven uden sten
salt og hvid peber

Kom det hakkede lammekød i en skål og rør den med groft salt til den føles ”sej”.
Kom de øvrige ingredienser stille og roligt, lidt af gangen.
Konsistensen skal være let ”fjedrene” og ikke for ”sjappet”, juster eventuelt med lidt rasp/mælk.
Steg dem på en varm pande, i olivenolie.

Spis dem sammen med wraps og tzatziki, eller klassisk med kål og kartofler.

TIP

Prøv at komme en håndfuld hakket persille og lidt soltørrede tomater i. Eller en kop hakket fetaost.

Se mere på
vores hjemmeside
boncat.dk eller ring
på 44 847 847