



TRADITIONELL LAMMTANDOORI – TANDIR KEBAB

SVÅRIGHETSGRAD: LÄTT

INGREDIENSER

- 3 kg lammlår (frost, utan ben)
- 400 g lammrygg (frost)
- ½ tsk salt
- ½ tsk svartpeppar
- 1 msk kummin
- 1 msk torkad timjan

TILLAGNING

1. Lägg frost lammlår och lammrygg direkt i grytan och strö över salt, svartpeppar, kummin och torkad timjan. Sätt på locket på grytan och sätt plattan på låg värme.
2. Låt koka i 2,5 timmar och lyft inte på locket. När locket är förseglat blir köttet mjukt och tillagas effektivt utan luft tack vare iCook-grytans ångfunktion.
3. Ta bort grytan från plattan och den är klar att servera!