

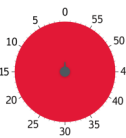
Lamb á spjóti



Meðal erfitt



Fyrir tvo (4)



60 mínútur

● Hráefni:

● Lambamedalíur 


● Rauðlaukur 

● Garam masala krydd 

● Broddkúmen, mulið 

● Kóríanderduft 

● Chiliduft 

● Ferskt engifer 

● Hvítlaukur 

● Olía 

● Grillspjót 

Áhöld sem þú átt að nota



Grill



Teskeið



Pískur



Eldfastmót

















Bretti og hnífur














Skál








Grillspjót

1				Setjið vatn í eldfastmót og leggið grillspjótin í mótið.	
2	1 tsk				Mælið 1 teskeið af garam masala og setjið í skál.
3	1 tsk				Mælið 1 teskeið af broddkúmen og setjið í skálina.
4	1 tsk				Mælið 1 teskeið af kóríander dufti og setjið í skálina.
5	1/2 tsk				Mælið 1/2 teskeið af chili dufti og setjið í skálina.



6			Mælið 2 matskeiðar af ólífuolíu og hellið í skálina.	
7	1 cm 			Rífið sirka 1 sentimeter af fersku engiferi og setjið í skálina.
8	2 stk 			Saxið tvo hvítlauksgeira og setjið í skálina.
9			Hrærið öllu vel saman og leggið kjötið í skálina og látið það liggja þar í minnsta kosti 10 mínútur.	
10			Kveikið á grillinu og leyfið því að hitna vel.	



11	1 stk		Skerið einn rauðlauk í báta. Leggið til hliðar.
12			Raðið lambkjöti og rauðlauk á grillspjót. Fyrst lamb og svo rauðlauk.
13			Leggið spjótin á grillið og grillið í 5 mínútur.
14			Þegar kjötið er grillað er gott að leyfa því að standa í 5 til 10 mínútur áður en byrjað er að borða.

