



## LAMMETANDOORI – TRADITIONELT KENDT SOM TANDIR KEBAB

SVÆRHEDSGRAD: NEM

### INGREDIENSER

- 3 kg lammelår (uden ben)
- 400 g lammaryg (fra frost)
- ½ teske of salt
- ½ teske sort peber
- 1 spiseske spidskommen
- 1 spiseske timian

### METODE

1. Læg lammelåret i gryden og drys salt, peber, spidskommen og timian over. Sæt låg på, og sæt gryden på laveste varme.
2. Lad gryden stå i 2,5 timer, og tag ikke låget af. Når gryden er tæt lukket, sikrer låsefunktionen i iCook-gryden at kødet bliver mørt uden luft.
3. Tag gryden af ilden, og din lammemetandoori er klar til at blive spist!