

# RECEPT MED *Aromatisk* **LAMB SEASONING**

**ÄKTA SMAK – PERFEKT TILL LAMM**

Naturlig smak. Äkta kvalitet. 

Vår lamb seasoning är en perfekt balanserad kryddblandning med örter och kryddor som lyfter fram lammets rika smak. Perfekt för grill, ugn, gryta och marinader.




*Kryddig,  
örtig och aromatisk  
– för saftigt och  
smakrikt lamm!*

 4 portioner |  30–40 min |  Grill, ugn eller gryta |  Naturliga kryddor

## INGREDIENSER


- 1–2 msk lamb seasoning
- 2 msk olivolja
- 600 g lammkött (kotletter, stek eller grytbitar)
- 1 vitlöksklyfta, finhackad
- Salt efter smak



 **TIPS:** För extra smak, marinera köttet i olja och lamb seasoning i minst 1 timme, gärna över natten.






## GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda lamb seasoning med olivolja och vitlök.
- 2 Gnid in köttet ordentligt med kryddblandningen.
- 3 Låt marinera minst 1 timme (gärna över natten).
- 4 Tillaga på grill, i ugn eller i gryta tills köttet är mörkt och genomstekt.
- 5 Låt vila några minuter före servering.
- 6 Servera och njut!

 **TIPS:** Pensla med lite smör mot slutet av tillagningen för extra saftighet och smak.








## PASSAR TILL

-  Ugnrostade grönsaker
-  Klyftpotatis eller potatisgratäng
-  Couscous, bulgur eller ris
-  Tzatziki och vitlökssås
-  Sallader och färska örter



## ANVÄND TILL

-  Lammkotletter och lammstek
-  Lammfärsbiffar och köttbullar
-  Grillspett och kebab
-  Lammgryta och tagine
-  Marinader och rubs



NATURLIGA  
INGREDIENSER

UTVALDA ÖRTER  
OCH KRYDDOR

UTAN TILLSATSER  
OCH KONSERVERINGSMEDEL

*För god mat varje dag!*