



Lammekjøttdeigspyd med nachos

Til 4 personer

Lammekjøttdeigspyd med grillet tomat, kummenglasur, agurk-/paprikayoghurt og nachos

Kjøttdeigspyd

600 g lammekjøttdeig
1 boks grillede, tørkede tomater
1 ts salt
nykværnet hvit pepper
8 grillpinner
olivenolje til å pensle med
Agurksalat
agurk
1 boks grillet paprika
4 ss matlagingsyoghurt

Glasur

1 ts chilisaus
1 ts grovmalt kummen
1 presset hvitløksbåt
1 ts honning
4 ss barbequesaus
salt og nykværnet pepper



Bland sammen alle ingrediensene til kjøttdeigspydene.

Lag åtte kjøttdeigspyd og pensle dem med litt olivenolje, grill dem og stek eventuelt ferdig kjøttdeigen i stekeovnen ved 150 grader.

Skrell agurken og hvelv av strimler med en ostehøvel.

Bland agurkstrimlene med grillet paprika og yoghurt.

Kok opp alle ingrediensene til kummenglasuren og smak til med salt og pepper. Hell glasuren over spydene og server agurkyoghurt og nachos til.