

Lammecarre eksotisk saus (1 personer)

Forberedelse

Rør sammen Currypaste og Limesaft. Lammecarréen eller -låret marineres i 1-2 timer, eller mer (gjerne over natten). Beregn nok marinade til at alt dekkes over. Brun kjøttet, avslutt i ovn til kjernetemp på 63-65 grader. La det hvile tilsvarende halve steketiden. Kok opp madras-sausen og tilsett squash, la koke til det er litt fett i kanten av kjelen, da er alle smaker utviklet. Tilsett kokosnøttmelk helt til slutt for et mer kremet resultat. Servere med Fullkornris eller Cous Cous med grønnsaker (se oppskrift) og indisk tilbehør: Mango Chutney, nanbrød, raita og papadums.



Produkter

Curry Paste Mild *(Sennep, kan inneholde spor av	0,02	
Nøtter, Mandler, Peanøtter)	kg	
Limejuice Realime	0,002 l	
Kokosmelk Premium 75%	0,02 l	
0,1 l		
0,05 (Enten)		
kg		
Couscous med Krydder *(Gluten, Hvete gluten, Selleri, kan	0,05	(eller)
inneholde spor av Egg, Melk, Nøtter, Kasjunøtter)	kg	
Grillet Squash	0,03	
	kg	
Lammecarre eller lammelår	0,18	
	kg	

*Allergener