



LAMMASTANDOORI – TUNNETAAN PERINTEISESTI NIMELLÄ TANDIR KEBAB

VAIKEUSTASO: HELPPO

AINEKSET

- 3 kg lampaan reisaista (luuton, pakastettu)
- 400 g lampaan kylkista (pakastettu)
- ½ tl suola
- ½ tl mustapippuria
- 1 rkl kuminaa
- 1 rkl kuivattua timjamia

VALMISTUS

1. Laita jäinen lampaan reisaista ja kylkista suoraan kattilaan ja ripottele päälle suolaa, mustapippuria, kuminaa ja kuivattua timjamia. Sulje kattila kannella ja aseta se keittotasolle alhaisimmalle lämmölle.
2. Anna kypsyä 2,5 tuntia äläkä avaa kantta. Kun kattila on suljettu tiiviisti, iCook-kattilan höyrylukko-ominaisuus kypsentää lihan lempeästi ja tehokkaasti ilman ilmaa.
3. Poista lämmöltä, ja lammastandoori on valmis tarjoiltavaksi!