



Lammfärsspett med nachos

4 personer

Lammfärsspett med grillad tomat, kumminglaze, gurk/paprikayoghurt och nachos

Färsspett

600 gram lammfärs
1 burk grillade, torkade tomater
tsk salt
vitpeppar från kvarn
8 grillpinnar
olivolja att pensla med
gurksallad
gurka
1 burk grillad paprika
4 msk matlagingsyoghurt

Glaze

1 tsk chilisås
1 tsk grovmalen kummin
1 pressad vitlöksklyfta
1 tsk honung
4 msk barbeque sås
salt och peppar från kvarn



Blanda alla ingredienser till färsspetten.

Gör 8 färsspett och pensla dem med lite olivolja, grilla dem och kör ev klart färsen i ugn på 150°.

Skala gurkan och hyvla remsor med en osthyvel.

Blanda gurkremorna med grillad paprika och yoghurt.

Koka upp alla ingredienser till kumminglazen, smaksätt med salt och peppar.

Häll glazen över spetten och servera gurkyoghurt och nachos till.