HAUGEN-GRUPPEN

Grillat lamm med Caesarpotatis (4 personer)

Preparation

Lägg köttet i en plastpåse, häll på BBQ-oil och marinera ca. 2-3 timmar i kylen. Gör sedan dressingen, lägg alla ingredienserna i en bunke och mixa med stavmixer eller i en kann-mixer. Smaka av med salt, peppar och vinäger. Slå dressingen över potatisen och blanda runt. Grilla köttet till önskad stekningsgrad, låt det vila några minuter innan det skärs upp. Lägg upp på tallrikar, strö lite extra parmesan på potatissalladen och servera direkt.



Produkter

lammryggfilé	600-800g
Marinad Garlic *(Sojabönor)	1 dl
Caj P. Classic bbq-sås	
Sallad och grönsaker	
små kokta potatisar	800g
Dressing	
vitlöksklyfta	1 st
ägg	1 st
dijonsenap	1,5 tsk
vit mild vinäger	1 msk
sardellfiléer	2 st
kapris	1 tsk
riven parmesanost	1 dl
rapsolja	2 dl

*Allergens