

# LANGTIDS-STEGT PULLED LAM

Opskrift pulled lam

## 2 personer

### Lammekød fra Island

Det islandske lam har strejft frit i den vilde, uberørte natur. Hele sommeren græsser dyrene på de store vidder i uberørte og bjergrige landskaber. Det er de vilde græsarter og de aromatiske urter og bær, som giver kødet dets helt unikke smag. Lammet er opdrættet i et af verdens reneste miljøer, uden brug af hormoner, vækstfremmende antibiotika eller GMO. Kødet er velsmagende, mørt og magert, og samtidig er det rigt på vigtige mineraler og vitaminer. Island har været førende inden for bæredygtighed længe før begrebet blev opfundet, og er fortsat et af de reneste steder i verden.

Det islandske landbrug drives med social ansvarlighed for at sikre, at jordens ressourcer beskyttes til kommende generationer.

### FREMSTILLING

Lammekødet er langtidsstegt ved 160° C i ovnen i 4 timer i en lækker marinade.

Når stegen er mør som smør, trækkes den fra hinanden, hvilket er årsagen til navnet ”Pulled lam” – trukket lammekød.

### TILBEREDNING

Fjern emballagen og placer kødet i et fad. Varm kødet op i en ovn ved 140° C i 15 til 20 min.

Burgerboller varmes i ovn ved 180° C i 5 min.

Coleslaw, barbeque og evt syltede agurker anrettes i små skåle så gæsten selv kan komme de forskellige ingredienser i sin burger.

### ANRETNING

1. Skær burgerbollen igennem
2. kom en smule coleslaw på underdelen.
3. Derefter 2-3 skefulde pulled lamb
4. Oven på dette kommes syltet agurk og barbeque dressing efter behov.
5. Velbekomme.