



**Kolgrillat
lammspett med
*ramslöksmajonnäs***



Unilever
Food
Solutions

Säg något som förmedlar känslan av vår mer än doften av grillat och ramslök?

Den här gången lägger vi lammfog på grillen och serverar en ljuvlig majonnäs på HELLMANN'S Professional, turkisk yoghurt och ramslök till det goda. Smaklig spis!



10 personer

Lammspett

1000 g urbenad lammfog, semifrusen

100 g shiitake

4 msk hoisinsås

salt

nymald svartpeppar

Ramslöksmajonnäs

50 g ramslök

0,5 dl rapsolja

0,5 dl turkisk yoghurt

2 dl **HELLMANN'S Professional Majonnäs**

1 tsk salt

nymald svartpeppar

Gör så här

1. Skiva bogen tunt på skärmaskin, ca 2 mm. Salta och peppra köttet.
2. Varva kött och svamp på 10 spett. Grilla spetten på medelhög värme. Pensla dem med hoisinsås under tillagningen. När spetten är genomstekta, ca 72°C, och fått fin färg och yta är de klara.
3. Mixa rapsolja, yoghurt och ramslök till en slät puré. Vänd ner purén i majonnäsen och smaka upp med salt och peppar.



HELLMANN'S Professional har en bra förmåga att ta upp smaksättning och fortfarande hålla en stabil konsistens – en smart sak när du vill ha smaksatta majonnäser.

Daniel Müllern