



LAM TANDOORI, TRADITIONEEL BEKEND ALS TANDIR KEBAB

MOEILIJKHEIDSGRAAD: EENVOUDIG

INGREDIËNTEN

- 1 kg lamsbout (ontbeend, bevroren)
- 400 g lamslende (bevroren)
- ½ tl zout
- ½ tl zwarte peper
- 1 el komijn
- 1 el gedroogde tijm

BEREIDING

1. Plaats de bevroren lamsbout en lamslende rechtstreeks in de pan en bestrooi met zout, zwarte peper, komijn en gedroogde tijm. Doe het deksel op de pan en zet op het laagste vuur.
2. Laat het geheel 2,5 uur sudderen zonder het deksel van de pan te nemen. Het hermetische sluitingsmechanisme van de iCook-pan zorgt dat het vlees zonder dat er lucht bij komt snel mals wordt.
3. Haal de pan van het vuur en uw lam tandoori is klaar om op te dienen!