

Lammespyd med koreansk kimchi

total tid **45 min.**

INGREDIENSER

10 porsjoner

Lam:

1,5 kg	lammelår uten bein
300 dl	Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi
3 dl	Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi
100 g	peanøtter, hakket
1 ss	limeskall
6	fedd hvitløk, hakket
80 g	fermentert soyabønnepasta
250 dl	rice wine for cooking
2,5 dl	risvin til matlaging
	Svart pepper, nymalt
	Trespyd

Peanøttmajones:

800 g	majones
150 g	peanøttsmør
1 dl	limesaft
100 dl	lime juice
2 ss	sukker
2	chilipepper, finhakket
1 ss	Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi
100 g	fersk koriander, finhakket

Til serveringen:

150 g	koriander, hele blader
3	lime

TILBEREDNING

Steg 1

Lam: Skjær kjøttet i tynne strimler og legg det i en marinade laget av Kikkoman Kimchi Chilisaus, risvin, nøtter, hvitløk, soyabønnepasta og limeskall. Krydre med pepper og la stå til marinering i minst 30 minutter. Tre kjøttet på spydene og grill det i ca. 5 minutter på en veldig varm grill rett før servering.

Peanøttmajones: Bland alle ingrediensene godt.

Servering: Dryss koriander på spydene og server med limebåter og peanøttmajones.