

Hægeldað Pulled lamb

Framleiðsla

Kjötið er hægeldað í ljúffengri marineringu. Eftir eldun er það rifið niður. Þaðan kemur heitið „Pulled lamb“ – rifið lamb.

Matreiðsla

Fjarlægið umbúðir og setjið í eldfast fat og lokið með álpappír. Hitið kjötið upp í ofni við 140 °C í 15 til 20 mín. Hægt að nota í hamborgara, vefjur, ofan á pizzur og margt annað sem ykkur dettur í hug.

Pulled lamb á hamborgara - Uppskrift

Hitið brauðið í ofni.

Setjið hrásalat, barbeque sósu, sultaðar agúrkur í skálar og stillið á borðið

Setjið hrásalatið á neðri helminginn og kjötið ofan á og síðan sósuna og sultuðu agúrkurnar ofan á og lokið síðan með efri helmingnum af brauðinu.

Verði ykkur að góðu

Íslenskt lambakjöt er framleitt af bændum við einstakar aðstæður í okkar íslensku náttúru og er því einstakt hvað varðar bragð, meyrni og hollustu.

Lömbin gæða sér á ilmandi réttum af veisluborðinu sem finna má upp til fjalla, safaríku grænu grasi ásamt kraftmiklu og ilmandi lyngi og berjum. Þess vegna má auðveldlega þekkja kjötið frá öðru lambakjöti á ljúffenga og villta bragðinu.

Íslenskum sauðfjárbændum er mjög umhugað um velferð dýranna. Sauðburðurinn í maí markar upphaf þess tímabils sem leggur grunninn að afkomu bændanna. Það er tekið vel á móti hverju lambi og fyrstu vikurnar fylgjast bændur náið með og annast hverja einustu kind og lömbin hennar. Þessi umhyggja og stöðuga eftirlit skipta sköpum fyrir velferð og heilsu fjárisins.