

# Kimchi lammspett i koreansk stil

Total tid **45 Min.**

## INGREDIENSER

**10 Portioner**

### Lamm:

|               |                                             |
|---------------|---------------------------------------------|
| <b>1,5 kg</b> | lammlår, inga ben                           |
| <b>300 ml</b> | <u>Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi</u> |
| <b>100 g</b>  | jordnötter, hackade                         |
| <b>1 msk</b>  | rivet limeskal                              |
| <b>6</b>      | vitlösklyftor, hackade                      |
| <b>80 g</b>   | fermenterad sojabönpasta                    |
| <b>250 ml</b> | risvin för matlagning                       |
|               | Svartpeppar, nymalen                        |
|               | Träspett                                    |

### Jordnötsmajonnäs:

|               |                                             |
|---------------|---------------------------------------------|
| <b>800 g</b>  | majonnäs                                    |
| <b>150 g</b>  | jordnötssmör                                |
| <b>100 ml</b> | limejuice                                   |
| <b>2 msk</b>  | socker                                      |
| <b>2</b>      | chilipeppar, finhackad                      |
| <b>1 msk</b>  | <u>Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi</u> |
| <b>100 g</b>  | färs koriander, finhackad                   |

### Till servering:

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| <b>150 g</b> | koriander, hela blad |
| <b>3</b>     | lime                 |

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

Lamm: Skär köttet i tunna strimlor och lägg i en marinad av Kikkoman Kimchi Chilisås, risvin, nötter, vitlök, sojapasta och limeskal. Krydda med peppar och låt marinera i minst 30 minuter. Trä köttet på spett och tillaga i ca 5 minuter på en väldigt varm grill precis innan servering.

Jordnötsmajonnäs: Blanda alla ingredienser väl.

Till servering: Strö spett med koriander och servera med limeklyftor och jordnötsmajonnäs.