

Lamme frikadeller og Gulerod - kokos tzatziki

½ kg hakket lammekød (ikke for magert)
Salt og peber
2½ spsk. mel
½ dl dansk vand (eller vand fra hanen)
1 æg
1 løg (fint hakket)
1 fed hvidløg (fint hakket)
½ tsk. spidskommen
½ tsk. stødt koriander
Olie og smør til stegning

Rør kød og salt sammen til det bliver lidt sejt. Tilsæt de øvrige ingredienser og lad farsen hvile i 30 min.
Steges på panden i en blanding af smør og olie.
Serveres med en fyldig salat og tzatziki

Gulerod - kokos tzatziki

6 stk. gulerødder – revet groft
100g **frisk** kokos – revet fint
Dressing af:
1 stk. lime – revet skal og saft
3 spsk. græsk yoghurt
½ spsk. honning