**TANDOORI-MARINEREDE LAMMESPYD MED VANDMELONSALSA**

(Til 4 personer)

Serveres som forret eller om del af en buffet. Som hovedret skal suppleres med f.eks. ris.

**Ingredienser**

*Salsa:*

300 g vandmelon uden skræl og kerner

1 forårsløg, finthakket

2 tsk skrællet, fintrevet frisk ingefær

½ finthakket rød chili

10 mynteblade, finthakkede

2 tsk friskpresset limesaft

Salt

*Lammespyd:*

450 g lammesmåkød, cirka 3x3 cm

1 spsk tandooripulver

1 dl yoghurt naturel

1 finthakket hvidløg

Olie

Salt

Limebåde

**Vejledning**

*Salsaen:*

Skær melonen i terninger på ca. 1x1 cm.

Bland alle ingredienser umiddelbart før servering.

*Kødet:*

Rør yoghurten sammen med tandoorikrydderi, hvidløg, salt og peber.

Lad kødet marinere i denne blanding i køleskabet i så lang tid som muligt, gerne natten over.

Sæt kødterningerne på spyd, dryp med lidt olie og bag dem i ovnen ved 250 grader varmluft i ca. 10 minutter - eller grill dem.

Server spyddene varme med limebåde og salsa.