Ingredienser för 4 personer

Leksands Bagarns Bästa - Kardemumma
120 g lammrostbiff eller skivad lammstek
2 msk five Spices
8 st gula och röda cocktailtomater
1 st buffelmozzarella
2 msk rostad vitlök
4 msk matlagningsyoghurt
2 kvistar timjan

Kardemummaknäcke med kryddstekt lamm, mozzarella och rostad v itlök

Gör så här

- Putsa lammrostbiffen fri från senor och hinnor.
- Krydda med salt och kryddblandningen, stek i het panna.
- Baka klar i ugn på 100 grader i tills innertemperaturen är 58 grader låt vila och skär i tunn a skivor.
- Krossa vitlöken och blanda med yoghurt och smaksätt med salt och peppar.
- Dela tomaterna, skiva mozzarella och finhacka timjan.
- Fördela alla ingredienserna på knäckebröden och toppa med timjan.