



Oppskrift

Kalkunrester med vintersalat og surdeigsbrød



En vintersalat med burrata-ost og surdeigsbrød passer perfekt sammen med kalkunrestene.

1

Slik gjør du

Hakk hvitløk og urter grovt. Ha kalkunrestene i en stekepanne sammen med litt olje, hvitløk og urter. Surr det gyldent og smak til med salt og pepper. Ha over i en bolle og hold det varmt.

2

Grovhakk valnøtter. Del opp kål og salat i mindre biter. Stek nøtter og grønt i en panne med litt smør eller olje. Ha grønnsakene på et stort fat.

3

Server osten hel midt i salaten og topp med litt frisk basilikum og pepper.

Server med brød, balsamicoeddik og god olivenolje

Topp med urtestekte kalkunrester.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Salt&Pep 750g Stekefilm Enh

Ingredienser

Ingredienser

Kalkunfilet	400 g (rester)
Hvitløksfedd	3 stk
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	2 never
Salt & Pepper	
Olje	2 ss
Valnøtter	2 dl
Grønncål	200 g
Surdeigsbrød	1 stk
balsamicoeddik	2 dl
Olivenolje	
Mozzarella	100 g

Allergener

- Nøtter
- Gluten
- Svoveldioksid og sulfitter
- Melkeprotein inkl laktose