



Oppskrift

Tilbehør: Varm asiatisk salat med bao-brød



Slik bruker du opp rester av kalkun for å lage en enkel middagsrett med asiatiske smaker!

1

Slik gjør du

Stek pac choy i litt sesamolje på høy varme. Skjær vårløken i strimler og finhakk chili.

2

Rist cashewnøttene litt i en panne til de får litt farge. Damp brødet som anvist på pakken.

3

Server

Server kalkunrestene sammen med salaten, sesamfrø, lime, koriander og valgfri saus

Ingredienser

Tilbehør

Vårløk	4 stilker
Sesamolje	0,5 ss
Sesamfrø	2 ss
Grønn chili	1 stk
Koriander	0,5 potte
Lime	1 stk (i båter)
Bao brød	8 stk
Cashew nøtter	1 dl
Pac choy	400 g

Allergener

- Gluten
- Nøtter