



Oppskrift

Stekt kalkunkorv med mynte og appelsin



Hva med å prøve stekt kalkunkorv? Kan også stekes rett på grillen om du vil!

Tips! Har du rester etter middagen passer kalkunkorven godt på brødiskiva også

1

Slik gjør du

Vask mynte og kålhode. Kutt opp rødkål i små strimler. Finhakk mynte.

Stek solsikkefrø i stekepanne. Husk å røre ofte så dem ikke svir seg.

Del ca en halv kalkunkorv på langs og stek pølseskivene ca 3 min på hver side.

Rens og ta av skallet på appelsinene og skjær dem i tynne skiver.

Vask epler og skjær dem i tynne skiver.

Hell rødkål, appelsinskiver, epleskiver i en stor skål og vend sammen.

Tilsett mynte, honning og lime.

Server med stekt kalkunkorv og topp med fetaost.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunkorv 450g

Ingredienser

Du trenger

Kalkunkorv	225 g
Mynte	1 neve
Rødkål	200 g
Solsikkefrø	1 neve
Grønne epler	2 stk
Appelsin	2 stk
Lime (saften)	1 stk
Fetaost	
Honning	2 ts

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose