



Oppskrift

Helstekt marinert kalkunfilet med frisk sitrussalat med urter



Helstekt marinert kalkunfilet med sitrussalat, honning-balsamicodressing og smørkuler med urter og tranebær gir et saftig, smakfullt og fargerikt middagsmåltid.

TIPS! Hvor mye kalkunfilet trenger jeg per porsjon/person? Vi gir deg svaret: Beregn ca 200g pr. porsjon/person.

1

Slik gjør du

Start med forberedelser av kalkunfilet

Aldri stekt kalkunfilet før og ønsker å se bildeserie for fremgangsmåten steg for steg? Klikk deg inn på [denne oppskriften for å se hvordan du helsteker kalkunfilet](#)

Eller følg disse enkle stegene

Brun kalkunfileten i stekepanne med smør slik at den blir gylden på alle sider.

Stek fileten ved 125grader i ca 2 timer til kjernetemperatur 68grader.

TIPS! Bruk alltid steketermometer til helstekt kalkunfilet. Stikk termometeret i den tykkeste delen av stykket på kalkunfileten. Husk at temperaturen stiger et par grader mens kalkunen hviler, så du kan fint ta den ut et par grader før 66 grader.



2

Slik lager du sitrussalat

Finsnitt kålen. Ha den i en bolle sammen med eddik og olje.

Skrell appelsin, klementin og grapefrukt og skjær de i tykke skiver. Bland sammen med rødkålen på et stort fat.

Topp med granateple, panneristede hasselnøtter, burrata ost og urter.

3

Slik lager du honning og balsamicodressing

Bland sammen honning, revet hvitløk, stjerneanis og søt balsamico i en skål.

Hell den søte honning-balsamicodressing over salaten

4

Slik lager du urter og tranebær smørkuler



Del smør i biter og ha det i en bolle sammen med lirt salt. Hakk urter og strø over smøret. Kna det godet sammen med fingrene og form kuler.

Hakk tranebær og vend kulene i det.

5

Servering

Fileten bør hvile før du skjærer i den, helst 20 minutter for best resultat.

Skjær fileten opp i skiver og server med salaten, honning og balsamicodressing.

Server med surdeigsbrød og smørkuler.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Appelsin 1,8kg Pk

Ingredienser

Ingredienser

PRIOR kalkunfilet marinert 1 kg

Smør 2 ss

Sitrussalat

Rødkål 200 g

Eplecidereddik 2 ss

Olivenolje 2 ss

Appelsin 1 stk

Klementiner 4 stk

Grapefrukt 1 stk

Granateple 1 stk

Hasselnøtter (grovhakket) 1/2 dl

Basilikum 1 neve

Burrata 2 stk

Honning og balsamicodressing

Flytende honning 3 ss

Stjerneanis (malt) 1 klype

Hvitløksfedd 1 stk

Ingredienser

Sitrussalat

Honning og balsamicodressing

Urter og tranebær smørkuler

Til servering

Kremet balsamico	2 ss
------------------	------

Urter og tranebær smørkuler

Smør	150 g
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og rosmarin)	1 neve
Salt	1/2 ts
Tørkede tranebær	50 g

Til servering

Surdeigsbrød	4 stk
Olivenolje	

Allergener

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