



## Oppskrift

# Kalkunfilet med tomat- og jordbærsalsa



1

## Slik gjør du

Romtemperer kalkunfiletene og krydre med salt og pepper. Stek biffene i smør over middels varme i 2-3 min på hver side, og la de hvile ca. 5 minutter før servering. Ha olivenolje på landbrødsnivene og grill dem i grillpanne.

2

Del tomater og jordbær og ha dem i en bolle. Tilsett sitronskall, eddik, salt, pepper og hakkede urter. Rør om til en grov salsa.

3

Mos sammen ingrediensene til fetadippen og ha det i en skål. Server salsaen på grillet landbrød, og topp med kalkunfilet.

## Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Salt&Pep 750g Stekefilm Enh

## Ingredienser

### Du trenger

|                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| Kalkunfilet                 | 750 g (delt i skiver) |
| Landbrød                    | 4 skiver              |
| Salt & Pepper               |                       |
| Smør eller olje til steking |                       |
| Cherrytomater               | 16 stk                |
| Jordbær                     | 1 kurv                |
| Revet sitronskall           | 2 ts                  |
| Hvitvinseddik               | 2 ts                  |
| Salt & Pepper               |                       |
| Basilikum                   | 1 neve                |
| <b>Fetadipp</b>             |                       |
| Fetaost                     | 400 g                 |
| Sitronsaft                  | 2 ss                  |
| Hvitløksfedd                | 2 stk                 |
| Olivenolje                  |                       |

### Allergener

Gluten

- Soya
- Melkeprotein inkl laktose