Oppskrift

Kalkunrester med varm salat i bao-brød

Rester igjen etter festen? Enkel resteoppskrift med asiatiske smaker! Disk opp med en varm salat servert i Bao-brød med oystersaus, cashewnøtter og sesamfrø.

1

Slik gjør du

Skjær opp kalkunen i strimler. Stek strimlene i litt olje i en panne, med chili-flakes og litt salt over.

2

Varm salat

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

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Salt&Pep 750g Stekefilm Enh

Ingredienser

Ingredienser

Kalkunfilet	400 g (kalkunrester)
Chiliflak	1 ts
Østerssaus	1,5 dl
Bao brød	8 stk

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

- Skalldyr
- Fisk

Gluten

- Nøtter