

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