

Oppskrift

Tilbehør: Varm asiatisk salat med bao-brød



Slik bruker du opp rester av kalkun for å lage en enkel middagsrett med asiatiske smaker!

1

Slik gjør du

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

2

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

Ingredienser

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

- Gluten
- Nøtter