



Oppskrift

## Stekt kalkunkorv med mynte og appelsin



Hva med å prøve stekt kalkunkorv? Kan også stekes rett på grillen om du vil!

Tips! Har du rester etter middagen passer kalkunkorven godt på brødiskiva også

## 1

### **Slik gjør du**

Vask mynte og kålhode. Kutt opp rødkål i små strimler. Finhakk mynte.

Stek solsikkefrø i stekepanne. Husk å røre ofte så dem ikke svir seg.

Del ca en halv kalkunkorv på langs og stek pølseskivene ca 3 min på hver side.

Rens og ta av skallet på appelsinene og skjær dem i tynne skiver.

Vask epler og skjær dem i tynne skiver.

Hell rødkål, appelsinskiver, epleskiver i en stor skål og vend sammen.

Tilsett mynte, honning og lime.

Server med stekt kalkunkorv og topp med fetaost.

## Produkter i denne oppskriften

Kalkunkorv 450g Enh

## Ingredienser

### Du trenger

|               |        |
|---------------|--------|
| Kalkunkorv    | 225 g  |
| Mynte         | 1 neve |
| Rødkål        | 200 g  |
| Solsikkefrø   | 1 neve |
| Grønne epler  | 2 stk  |
| Appelsin      | 2 stk  |
| Lime (saften) | 1 stk  |
| Fetaost       |        |
| Honning       | 2 ts   |

## Allergener

- Melkeprotein inkl laktose