



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
-----------	--------

Fetadipp

Fetaost 400 g

Sitronsaft	2 ss
------------	------

Hvitløksfedd 2 stk

Olivenolje	
------------	--

Allergener

Gluten

- Soya
- Melkeprotein inkl laktose