Oppskrift

Kalkunfilet i en porchettastyle



Ønsker du en saftig kalkunrett til helgekosen? Prøv kalkunfilet med landbrødsandwich med aioli og rødkål i en porchettastyle.

TIPS! Hvor mye kalkunfilet trenger jeg per porsjon/person? Vi gir deg svaret: Beregn ca 200g pr. porsjon/person.

1

Slik gjør du:

Stek kjøttet som anvist på pakken.

Finsnitt rødkål, rødløk og reddiker.

Ha det i en bolle og tilsett honning, sesamfrø, eddik, olje og finhakkede urter.

Smak til med salt og pepper.

2

Slik serveres retten:

Skjær kjøttet i skiver og server som en sandwich sammen med aioli og rødkålen.

Vel bekomme hilsen PRIOR!

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Salt&Pep 750g Stekefilm Enh

Ingredienser

Du trenger:

Kalkunfilet	
Landbrød	1 stk
Aioli	1,5 dl
Rødkål	100 g
Rødløk	1 stk
Reddik	1 pk
Honning	1 ss
Sesamfrø	2 ss
Eplesidereddik	2 ss
Olivenolje	2 ss
Bladpersille	1 neve
Koriander	1 neve

Allergener

- Gluten
- Egg