



Oppskrift

## Tilbehør: Sitrusfrukt med ostekrem



Deilig tilbehør til kalkunen og annet lyst kjøtt. Prøv dette tilbehøret av sitrusfrukt i skiver og ostekrem.

1

### **Slik lager du ostekrem:**

Bland sammen yoghurt og fetaost til en glatt krem.

2

### **Slik lager du sitrussalat:**

Skrell og del opp blodappelsin, grapefrukt og klementin i skiver.

Finhakk sjalottløk og grovhakk pistasjnøtter.

3

### **Slik serverer du:**

Ha alle grønnsaker og frukt på et fat.

Topp med løk, pistasjnøtter, små salatblader og friske urter.

Server med ostekrem og nystekt hvitt kjøtt.

Vel bekomme hilsen PRIOR!

## Ingredienser

### Du trenger:

Olivenolje 2 ss

|         |      |
|---------|------|
| Honning | 1 ss |
|---------|------|

Salt & Pepper

|               |      |
|---------------|------|
| Gresk yoghurt | 2 dl |
|---------------|------|

Fetaost 100 g

### Du trenger til sitrussalat:

Blodappelsin 1 stk

|            |       |
|------------|-------|
| Grapefrukt | 1 stk |
|------------|-------|

Klementiner 4 stk

|            |       |
|------------|-------|
| Sjalottløk | 2 stk |
|------------|-------|

Små salatblader 65 g

|               |      |
|---------------|------|
| Pistasjnøtter | 1 dl |
|---------------|------|

Timian

## Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter