



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