



Oppskrift

Kalkunbiff med purre og fiken



Ønsker du en saftig kalkunrett til helgemiddagen? Prøv kalkunbiff med tilbehør som gir masse smak. Grillet purre og fiken, hasselnøtter, blåmuggost og butterdeig.

1

Slik gjør du:

Sett ovnen på 220 grader.

Legg tint butterdeig på en bakepapirkledt stekeplate.

Fordel ost oppå.

Skjær potetene tynt med en mandolin eller ostehøvel og fordel utover kremosten.

Finhakk hvitløk og ha over.

Avslutt med litt blåmuggost og frisk timian.

Stek i ovnen i ca. 20 min.

2

Slik steker du purre og filetene:

Del purren på midten og deretter på langs så du får 4 biter.

Grill dem i en grill eller i stekepanne og etterstek dem i ovnen i ca. 10 min. til de blir myke.

Stek kalkunbiffene i litt smør sammen med et fedd hvitløk på middels varme, ca. 5 min. på hver side.

La dem hvile 5 min. før servering.

3

Slik serveres retten:

Topp med litt flytende honning og friske fiken!

Vel bekomme hilsen PRIOR!

Ingredienser

Du trenger:

Prior Kalkunbiff 800 g

Purre	1 stk
-------	-------

Fiken 4 stk

Hasselnøtter	1 dl
--------------	------

Butterdeig med ost og potet:

Butterdeig 4 plater

philadelphia ost	2 dl
------------------	------

Poteter 2 stk

Hvitløksfedd	2 stk
--------------	-------

Blåmuggost 100 g

Timian	1 neve
--------	--------

Honning 2 ss

Allergener

- Nøtter
- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose