

Image not found or type unknown



Oppskrift

Kalkun med ovnsbakt gresskar, honning og blåmuggost

Image not found or type unknown



Prøv denne retten til Thanks Giving

1

Slik gjør du

Stek kjøttet som anvist på pakken.

2

Tilbehør

Skrell gresskaret med en kniv og fjern kjerner og det myke i midten. Del opp gresskaret i biter og ha dem i en ildfast form. Hell over litt olje. Stek i ovnen i ca. 30-45 min, avhengig av hvor store biter du har skåret. Smak til med salt og pepper.

3

Del opp sjalottløk i ringer. Varm oljen i en kasserolle og friter løken litt etter litt, til den er gyllen og sprø. Løft opp løken med en hullsleiv. Legg på kjøkkenpapir så fettete får renne av.

4

Stek grønnkålen i mindre biter i en panne med litt smør eller olje. Smak til med salt. Topp gresskaret med

chili-flakes, honning og blåmuggost. Server med stekt grønnkål og topp med gresskarkjerner.

La kalkunen hvile i 10 min før servering. Skjær den opp i skiver.

Ingredienser

Ingredienser

Kalkunfilet	750 g
Olje	2 ss
Chiliflak	1 ts
Honning	1 ss
Blåmuggost	100 g
Gresskar	1 kg
Sjalottløk	4 stk
Olje	2 dl
Grønnkål	100 g
Gresskarkjerner	1 dl

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose