

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Helstekt kalkunfilet med julekrydder mandel og appelsin

Image not found or type unknown



## 1

### Slik gjør du

Bland sammen malte mandler, krydder, appelsinsaft og olje i en bolle til en pesto-lignende røre. Ev. spe med mer olje. Den skal være litt tykk og ikke flytende. Ha i litt salt og pepper. Skjær en lomme i siden på kalkunfileten. Pass på så du ikke skjærer helt igjennom. Legg fyllet i lommen.

Du kan eventuelt knyte litt hyssing rundt om du ønsker. Det som renner ut er godt som ekstra saus!

## 2

Stek i ovnen på 175 grader til kjøttet har fått en indre temperatur på 68 grader. La kjøttet hvile 10 min før servering.

## 3

### Appeslinsalat

Skrell appelsin og klementiner og del dem opp i skiver. Kok quinoa – se beskrivelse på pakken. Bland sammen quinoa, salatmiks og appelsin til en salat. Rist hakkede mandler i en tørr panne. Ha dem over salaten og topp med frisk mynte, spirer eller ekstra salat.

## 4

# Dipp / Dressing

Bland sammen yoghurt, safran og lime. Pass på så du ikke har i for mye safran, litt er nok! Når kalkunen har hvilt i 10 min, skjærer du den opp i skiver og serverer til salaten. Topp med dressing.

## Ingredienser

### Ingredienser

Kalkunfilet	750 g
Mandler	1 dl
Kanel	0,5 dl
Allehånde	1 knivsodd
Stjerneanis	0,5 dl
Nellik	0,5 ts (malt)
Appelsin (saften)	2 ss
Olivenolje	3 ss
Honning	1 ss
Salt & Pepper	

### Salat

Appelsin	2 stk
Klementiner	4 stk
Quinoa	3 dl
Mikset salat	65 g
Mandler	1 dl
Mynte	1 neve
Ruccola	

### Dipp

Yoghurt naturell	2 dl
Safran	1 klype
Lime (saft og revet skall)	1 stk

## Allergener

- Nøtter
- Melkeprotein inkl laktose
- Melk