

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Kalkunrester med vintersalat og surdeigsbrød

Image not found or type unknown



## 1

### Slik gjør du

Hakk hvitløk og urter grovt. Ha kalkunrestene i en stekepanne sammen med litt olje, hvitløk og urter. Surr det gyldent og smak til med salt og pepper. Ha over i en bolle og hold det varmt.

## 2

Grovhakk valnøtter. Del opp kål og salat i mindre biter. Stek nøtter og grønt i en panne med litt smør eller olje. Ha grønnsakene på et stort fat.

## 3

Server osten hel midt i salaten og topp med litt frisk basilikum og pepper. Server med brød, balsamicoeddik og god olivenolje

Topp med urtestekte kalkunrester.

## Ingredienser

### Ingredienser

Kalkunfilet	400 g (rester)
Hvitløksfedd	3 stk
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	2 never
Salt & Pepper	
Olje	2 ss

## **Ingredienser**

Valnøtter	2 dl
Grønncål	200 g
Surdeigsbrød	1 stk
balsamicoeddik	2 dl
Olivenolje	
Mozzarella	100 g

## **Allergener**

- Nøtter
- Gluten
- Svoveldioksid og sulfitter
- Melkeprotein inkl laktose