

Image not found or type unknown



Oppskrift

Kalkun med varm salat i bao-brød

Image not found or type unknown



Enkel resteoppskrift med asiatiske smaker!

1

Slik gjør du

Skjær opp kalkunen i strimler. Stek strimlene i litt olje i en panne, med chili-flakes og litt salt over.

2

Varm salat

Stek pac choy i litt sesamolje på høy varme. Skjær vårløken i strimler og finhakk chili. Rist cashewnøttene litt i en panne til de får litt farge. Damp brødet som anvist på pakken. Server salaten med sesamfrø, koriander og valgfri saus.

3

Server

Server kalkunrestene sammen med grønnsaker og saus

Ingredienser

Ingredienser

Kalkunfilet	400 g (kalkunrester)
Chiliflak	1 ts
Østerssaus	1,5 dl

Ingredienser

Tilbehør

Bao brød 8 stk

Tilbehør

Vårløk 4 stilker

Sesamolje 0,5 ss

Sesamfrø 2 ss

Grønn chili 1 stk

Koriander 0,5 potte

Lime 1 stk (i båter)

Bao brød 8 stk

Cashew nøtter 1 dl

Allergener

- Skaldyr
- Fisk
- Gluten
- Melk
- Nøtter