



Oppskrift

Kalkunbiff med sitrussalat



Ønsker du en saftig kalkunrett til helgemiddagen Prøv kalkunbiff med sitrussalat med en asiatisk vri.

Slik gjør du

Sett ovnen på 200 grader. Begynn med å skrelle og dele opp beten i mindre biter. Legg dem i en ildfastform og ha over olje, litt honning, salt og pepper. Stek i ovnen i ca. 15-20 min. til de er myke.

Bland sammen yoghurt og fetaost til en glatt krem.

Skrell og del opp blodappelsin, grapefrukt og klementin i skiver. Finhakk sjalottløk og grovhakk pistasjnøtter. Varm en panne med litt smør.

Stek kalkunbiff i litt smør og olje i en panne. Ca. 4-5 min på hver side.

La kjøttet hvile før servering. Ha alle grønnsaker og frukt på et fat.

Topp med løk, pistasjnøtter, salatblader og frisk timian.

Server med ostekrem og nystekt kalkunbiff!

Vel bekomme, hilsen PRIOR!

Ingredienser

Du trenger:

Prior Kalkunbiff	ca 800 g
Smør eller olje til steking	
Beter	500 g
Olivenolje	2 ss
Salt & Pepper	
Gresk yoghurt	2 dl
Fetaost	100 g
Blodappelsin	1 stk
Grapefrukt	1 stk
Klementiner	4 stk
Sjalottløk	2 stk
Små salatblader	65 g
Pistasjnøtter	1 dl
Hakket timian	

Allergener

- Soya

Melkeprotein inkl laktose

- Nøtter