Oppskrift

Grillede biter av kalkun med jordbær- og sommersalat



En lett og frisk grillrett som er enkel å lage – og full av smak. Saftige PRIOR Chunky Biter av kalkun møter søte jordbær og sprø grønnsaker i en sommerlig favoritt.

1

Lag marinade og dressing

Bland sammen olivenolje, honning, limesaft, finrevet limeskall, og salt og pepper.

2

Grill kalkunbitene

Vend PRIOR Chunky Biter av kalkun i halvparten av marinaden. Resten sparer du til å bruke til dressingen.
Tre gjerne bitene på spyd, og grill bitene på direkte varme til de er gylne. Flytt bitene over til indirekte varme og stek videre til bitene er gjennomstekte og saftige. Legg til side og la hvile i noen minutter.

3

Forbered salaten

Skyll og tørk salaten. Del jordbær, skjær agurk i skiver og del sukkerertene i to. Fordel alt på et stort fat eller i en bolle.

4

Anrett og server

Legg den varme kalkunen over salaten, dryss over pinjekjernene og ha på den siste halvdelen av dressingen rett før servering.

NB! Ikke bruk marinaden som de rå kalkunbitene har ligget i. Bruk kun den delen av dressingen som er satt til side før marinering.

Serveringstips

Server salaten som en lett grillmiddag alene, eller med godt brød ved siden av. Passer like godt til hverdags som på sommerbordet.

Ingredienser

Du trenger:

PRIOR Chunky bites av kalkun	1 pakke

Salat

Babyspinat eller blandet grønn salat	1 stor pose
Agurk	1/2 agurk
Sukkererter eller grønne bønner	100 g
Jordbær	1 kurv
Pinjekjerner	2-3 ss

Marinade og dressing

Olivenolje	5 ss
Limesaft	2 ss
Limeskall	0,5 lime
Honning	1 ss
Salt & Pepper	

Allergener