

Image not found or type unknown



Oppskrift

Grillskiver av kalkun med bakt søtpotet og urtesmør

Image not found or type unknown



1

Slik gjør du

Start med søtpotetene. Pakk hver søtpotet i aluminiumsfolie.

Legg søtpotetene på indirekte varme og la dem ligge til de er møre. Dette tar ca 45 minutter.

Kjør meierismør, urter, sitronskall, sitronsaft og pepper i en food prosessor til grønt urtesmør.

2

Pensle grillskivene og maiskolbene med rapsolje. Grill både kalkunskivene og maiskolbene på direkte varme til de er gylne. Ta maiskolbene av grillen. Flytt kalkunskivene over på indirekte varme til de har en kjernetemperatur på 65 grader. Dette tar ca 5-10 minutter.

La kalkunskivene hvile i 5 minutter før servering.

3

Kutt maiskornene av maiskolbene.

Kutt et snitt i bakepotetene på langs og fyll med urtesmør, mais og revet parmesan.

Server de bakte søtpotetene sammen med grillskivene.

Tips! Topp retten med friske urter før servering.

Server gjerne resten av urtesmøret ved siden av, slik at du har litt ekstra dipp/saus til kalkunskivene.

Ingredienser

Du trenger

Grillskiver av kalkun	1 kg
Søtpotet	4 stk
Romtemperert smør	200 g
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	2 dk
Revet sitronskall	1 ts
Sitronsaft	1 ss
Pepper	0,25 ts
Rapsolje	1 dl
Maiskolber	2 stk
Parmesan (revet)	100 g

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose