Oppskrift

Kalkunpålegg-rull med lompe og kremost

Hva tar man med til 17.mai frokosten eller lunsjen? Prøv denne enkle oppskriften på en "lefserull" med kalkunpålegg og kremost som smaker kjempegodt med friske jordbær! Perfekt til 17.mai frokost eller til andre festmåltider.

1

Slik gjør du

Smør lefsene med snøfrisk eller annen kremost med urtesmak. Rull lefsene sammen.

2

Legg deretter de sammenrullede lefsene på en seng av kalkunskinke naturell som ligger som et teppe med to i bredden. Rull så sammen skinken med lempen

3

Kutt så opp i små ruller og server på et fat med en seng av jordbær, spinat og timian!

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Naturell 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

Kalkunfilet	3 pk
Lomper	1 pk
Snøfrisk	2 pk
Jordbær	1 kurv
Spinat	1 pose
Timian	1 neve

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose