Oppskrift

Grillskiver av kalkun og grillede grønnsaker

Oppskrift på hvordan du kan grille skiver av kalkun med tartarsaus og grillet grønnsaker. Sommerlig og digg grillmat med masse sommerlig tilbehør. Nam!

1

Begynn med grillet asparges og hjertesalat

Rens aspargesbønnene og kok dem knapt møre i godt saltet vann (vannet skal fosskoke hele tiden). Avkjøl aspargesbønnene raskt i iskaldt vann og la dem renne godt av seg.

Rens og del hjertesalaten i to eller fire på langs. Pensle aspargesen og hjertesalaten med litt olje og grill alt raskt over høy varme, til aspargesen er knapt mør og salaten har fått fin farge (hjertesalaten trenger knapt et minutt over høy varme). Vend asparges, aspargesbønner og hjertesalat forsiktig sammen med en klunk olivenolje og noen rause dråper med sitronsaft. Krydre lett med salt og pepper og dryss over sprøstekt løk.

2

Lag tartarsaus

Bland majonesen med kapers, sylteagurk og sjalottløk. Tilsett persille og sennep. Smak til med salt, pepper og sitronsaft. Virker sausen veldig tykk kan du eventuelt tynne den ut med en skvett vann.

3

Tilbered grillskivene og server

Tilbered kalkunskivene som beskrevet på pakken og server dem med grillet aspargessalat og tartarsaus.

Vel bekomme, fra PRIOR og Lise Finckenhagen.

Ingredienser

Dette trenger du

Grillskiver av kalkun	1 pk (650g per pk)

Salat med grillet asparges og hjertesalat

Aspargesbønner	300 g
Asparges	1 bunt
Hjertesalat	2 stk
Salt & Pepper	etter ønske
Olivenolje	
Sitron	0,5 stk
Sprøstekt løk	1 ss

Tartarsaus

Majones	1 dl
Kapers	1 ss
Sylteagurk	2 ss
Sjalottløk	1 stk
Persille	4 ss
Dijonsennep	2 ts
Sitronsaft	1 ss

Allergener

- Gluten
- Soya
- Egg
- Sennep