

Image not found or type unknown



Oppskrift

Kalkunfilet med tomat- og jordbærsalsa

Image not found or type unknown



1

Slik gjør du

Romtemperer kalkunfiletene og krydre med salt og pepper. Stek biffene i smør over middels varme i 2-3 min på hver side, og la de hvile ca. 5 minutter før servering. Ha olivenolje på landbrødskivene og grill dem i grillpanne.

2

Del tomater og jordbær og ha dem i en bolle. Tilsett sitronskall, eddik, salt, pepper og hakkede urter. Rør om til en grov salsa.

3

Mos sammen ingrediensene til fetadippen og ha det i en skål. Server salsaen på grillet landbrød, og topp med kalkunfilet.

Ingredienser

Du trenger

Kalkunfilet	4 stk
Landbrød	4 skiver
Salt & Pepper	
Smør og olje til steking	
Cherrytomater	16 stk
Jordbær	1 kurv

Du trenger

Fetadipp

Revet sitronskall	2 ts
Hvitvinseddik	2 ts
Salt & Pepper	
Basilikum	1 neve

Fetadipp

Fetaost	400 g
Sitronsaft	2 ss
Hvitløksfedd	2 stk
Olivenolje	

Allergener

- Gluten
- Soya
- Melkeprotein inkl laktose