

Oppskrift

## Kalkunfilet med råmarinert fennikelsalat



1

Finsnitt fennikel og rødløk med en mandolin og vend med oregano, saft fra sitronen, olivenolje, salt og pepper. La stå og trekke i 15 minutter.

## 2

Dander kalkunpålegget på et fat og topp med fennikelsalat.

### Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Skivet 500g Pk



### Ingredienser

Prior kalkunfilet pålegg

Fennikel	2 stk
Rødløk, liten	1 stk
Friske oreganoblader	2 ss
Sitron	1 stk
Olivenolje	2 ss

Salt og pepper