

Oppskrift

## Kalkunpålegg med grønnkål-chips



1

Fjern de tøffe stilkene fra grønnkålen og del bladene i mindre biter. Varm opp oljen og friter grønnkålbladene i puljer til sprø, ca. 30 sekunder.

2

Løft de ut med en hullskje og la trekke av seg på litt kjøkkenpapir. Dryss over salt og avkjøl.

3

Dander kalkunpålegg på et fat og server grønnkålchips i en skål ved siden av.

## Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Skivet 500g Pk



## Ingredienser

Prior Kalkunfilet skivet 0,5 kg

**Grønnkål-chips**

Grønnkål 200 g

## Grønnkål-chips

Nøytral olje

5 dl

Flaksalt

1-2 ts