

Oppskrift

# Høstsalat med melkeposjert kalkunfilet, sopp og bringebær



1

Kalkunfilet

Kok opp melk, rosmarin, hvitløk, salt og sukker. Legg i kjøttet og la det hele trekke ved ca. 85 grader i ca. 40 minutter. Trekk til side og avkjøl i melkeblandingen. Avkjøl helt i kjøleskap.

Ta kalkunfileten opp av melkeblandingen. Tørk av i tørkepapir. Bryt kjøttet i små biter.

**2**

## **Bringebærvinaigrette**

Kjør bringebær, sennep, sukker og eddik i kjøkkenmaskin eller blender. Spe med olje. Sil. Smak til med salt og eventuelt litt mer sukker til slutt.

**3**

## **Salat**

Vask, rens og tørk salaten. Riv den grovt for hånd. Rens soppen og rist den gyllen i panne over middels varme i litt smør. Krydre med salt og pepper.

Avkjøl.

**4**

## **Anretning**

Vend forsiktig inn litt bringebærvinaigrette i salaten; akkurat så den bindes sammen. Løft inn sopp, og kalkunfilet. Strø hele bringebær over.

Servér straks.

## Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet m/Skinn 3xca 1,8kg Fr Pk



## Ingredienser

Prior Kalkunfilet	300 g
Melk	5 dl
Rosmarinkvaster	5 stk
Hvitløksfedd	5 stk
Salt	10 g
Sukker	5 g
<b>Bringebærvinaigrette</b>	
Friske bringebær	1 dl

## Bringebærvinaigrette

### Salat

Dijonsennep	0,5 ss
Rødvinseddik	1 dl
Sukker	1 dl
Olivenolje	2 dl

### Salat

Blandet salat	
Valnøtter	30 g
Blandet sopp	80 g
Friske bringebær	200 g
Salt og pepper	
Smør til steking	