

Oppskrift

Bakt betesalat med kalkunfilet, chevrekrem og bærvinaigrette



1

Kalkunfilet

Forvarm ovn til 200 °C. Gi kalkunkjøttet stekeskorpe i en panne og dryss på litt salt og pepper. Bak videre i ovnen til en kjernetemperatur på 65 °C. La hvile i minst 15 minutter før du skjærer det i 0,5 cm tykke skiver. Riv det så i mindre biter.

2

Beter

Forvarm ovn til 200 °C. Legg betene i ildfast form og bak til møre (de varierer i størrelse, skrell dem og del i jevne båter.)

3

Bærvinaigrette

Legg bær i en blanding av eddik, honning og olje og la stå over natten på kjøkkenbenken. Rør godt sammen.

4

Chevrekrem

Ha Snøfrisk, yoghurt, salt og sitron i en liten mikser. Pisk til en jevn krem.

5

Salat

Bre kremen over et salatfat, legg på biter av beter, bær, babyleaf og kalkun. Klyp biter av chevre og fordel over. Drypp over bærvinaigrette og dryss over urter.

Produkter i denne oppskriften

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



Ingredienser

Prior Kalkunfilet 400 g

Betemiks 650 g

Olivenolje

Salt

Babyleafmix 70 g

Chevrekrem

Snøfrisk	250 g
----------	-------

Yoghurt	1 ts
---------	------

Salt	1 ts
------	------

Sitron	0,5 ts
--------	--------

Bærvinaigrette

Rips	10 stk
------	--------

Bringebær	5 stk
-----------	-------

Eplesidereddik1	1 ss
-----------------	------

Honning	1 ts
---------	------

Olivenolje	1 dl
------------	------

Flaksalt	0,25 ts
----------	---------

Topping

Chevre	50 g
--------	------

Bringebær og solbær	
---------------------	--

Brønnkarse

Kjørvel	
---------	--