



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kalkongyros med rostad potatis, tomatsallad och ruccolayoghurt

Rostad potatis

Småpotatis 400 g

- Olivolja 1 msk
- Bakplåtspapper 1 st

Kalkongyros

Vitlök 1 klyfta

- Olivolja 1 msk
- Senap 1 msk
- Spiskummin 1 tsk
- Salt ½ tsk
- Kalkonlårstek 300 g

Ruccolayoghurt

Ruccola 10 g

- Vitlök ½ klyfta
- Matyoghurt 1 dl
- Salt ½ krm

Tomatsallad

Bananschalottenlök 1 st

- Tomat 2 st
- Ruccola 20 g
- Rödvinvinäger 1 tsk

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja, Rödvinvinäger, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Koka potatis i lättsaltat vatten ca 10 min. Häll av och lägg potatisen på en plåt med bakplåtspapper. Krossa potatisen lätt. Ringla över olivolja. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 15 min.
3. **Kalkongyros:** Blanda pressad vitlök, olivolja, senap, spiskummin och salt i en bunke. Skär bort fettkappan på kalkonlårsteken. Skär sedan köttet i tunna strimlor och blanda ner i senapsblandningen. Låt marinera ca 15 min.
4. **Ruccolayoghurt:** Finhacka ruccola. Lägg i en skål tillsammans med pressad vitlök, matyoghurt, salt och nymald svartpeppar.
5. **Tomatsallad:** Finhacka rödlök och tärna tomat. Lägg allt i en skål tillsammans med ruccola. Blanda med olivolja, rödvinvinäger, lite salt och nymald svartpeppar.
6. **Kalkongyros:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Fräs den marinerade kalkonen ca 6 min, tills den är helt genomstekt och fått fin stekyta.
7. Servera kalkongyros med rostad potatis, tomatsallad och ruccolayoghurt.