



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 MIN. TILBEREDNING

Kalkun saltimbocca med serano skinke og grøn kartoffelsalat

Det skal du bruge

400 g kartofler
100 g grønne bønner
100 g cherrytomater
¾ spsk hvidvinseddike
1 tsk sennep
4 stk kalkunschnitzler
1 drys salvie, frisk
2 skiver skinke lufttørret
100 g salatmix toscana

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Sæt kartofler over i vand så det dækker tilsat ½ tsk salt og kog ca. 15 min. under låg ved svag varme.
- 2 Nip bønnerne og kog dem med kartoflerne de sidste 5 min.
- 3 Skyl og del tomaterne. **Vinaigrette dressing:** Pisk ¾ spsk eddike med 1½ spsk olie, 1 tsk sennep og smag til med lidt salt og peber.
- 4 Læg et stykke salvieblad på hver kalkunschnitzel og krydr med salt og peber. Tryk ½ skive lufttørret skinke fast på hvert stykke kød **TIP:** Har du en kødnål eller tandstik kan du sætte skinken fast til kødet med dem.
- 5 Hæld salaten i så stor en skål, at der også er plads til kartofler og grøntsager.
- 6 Hæld vandet fra kartofler og bønner, halvér dem og fordel dem i salaten. Kom tomaterne i og vend det godt rundt.
- 7 Steg kødet i lidt olie eller smør ved høj varme 2-3 min. på hver side, så de bliver gennemstegte.
- 8 Hæld dressing over salaten og servér til kødet.

Allergener

Sennep, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion: 2.132 kJ / 510 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt	19,4 g
heraf mættede fedtsyrer	2,4 g
Kulhydrat	40,7 g
heraf sukkerarter	5,7 g
Protein	43,1 g
Salt	2,0 g
Kostfibre	6,7 g