

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
Bringebærvinaigrette	
Friske bringebær	1 dl
Dijonsennep	0,5 ss

Bringebærvinaigrette

Salat

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