

Oppskrift

Kalkunbiff med kremet skogsopp og tagliatelle



1

Del filetene opp i biffer. Dryss salt og pepper over biffene. Grill dem 3-4 minutter på hver side.

La dem hvile i 5 minutter.

2

Børst soppen ren. Grovhakk den.

3

Varm smør og olje i en stekepanne. Fres løk og grovhakket sopp. Tilsett kremfløte og kok til det tykner. Smak til med salt, pepper og sitronsaft.

4

Kok tagliatelle etter anvisning på pakken. Sil av vannet. Vend inn soppsausen.

Servér på porsjonstallerkener med brokkoli og syltet løk.

Ingredienser

Prior Kalkunfilet

800 g

Fløte

3 dl

Sjampinjong	100 g
-------------	-------

Kantareller	100 g
-------------	-------

Sjalottløk	2 stk
------------	-------

Tagliatelle	200 g
-------------	-------

Salt & Pepper

Sitron	
--------	--

Smør og olje til steking