

Oppskrift

Panerte kalkunvinger med frisk selleri- og kålsalat



1

Rør sammen crème fraîche, sriracha-saus, saft og finrevet skall av lime. Vend med kalkunvingene og la stå kaldt i minst 1 time.

2

Sett ovnen på 170 °C. Bland hvetemel og panko og vend de marinerte kalkunvingene i blandingen så de blir godt dekket. Spre utover et stekebrett dekket med smurt bakepapir.

3

Stek i ovnen i 1,5 timer eller til møre og kjøttet løsner fra beinet.

4

Finsnitt spisskål og fennikel, og skjær selleri og eple i tynne skiver med en mandolin. Vend med spirer, press over limesaft og hell over olje.

5

Server panerte kalkunvinger med frisk selleri- og kålsalat, limebåter og ev aioli eller rømmedressing.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingvinger Atm 2x6kg Enh



Ingredienser

Crème fraîche	3 dl
Sriracha-saus	2 ss
Lime, saft og revet skall	1 stk
Prior Kalkunvinger	8 stk
Hvetemel	0,5 dl
Panko eller brødkrumme	5 dl
Frisk selleri- og kålsalat	
Spisskål, liten	1 stk
Fennikel	0,5 stk
Stangselleristilker	3 stk
Grønt eple	1 stk
Ertespirer eller andre spirer	50 g
Lime, saften og revet skall	1 stk
Rapsolje	2 ss