



Anret salaten kranset med tomatsalsa, og drys med revet ost og stærke grønne Jalapena-chilier.



Oste-paneret kalkun på salat med tomat

De sprøde kalkunstykker er fine sammen med den friske salat og tomatsalsaen, der er smagt til med frisk koriander.

FOTO: JAN LETH

Oste-paneret kalkun på salat

(4 personer)
INGREDIENSER:

TOMATSALSA:
4-6 modne faste tomater
2 finthakkede skalotteløg
2 spsk. god olivenolie
2 finthakkede hvidløg
1 spsk. finthakket basilikum
1 spsk. finthakket persille
1 spsk. frisk koriander
salt og peber
lidt vineddike

SALAT:
1-2 grønne salater
små friske spinatblade

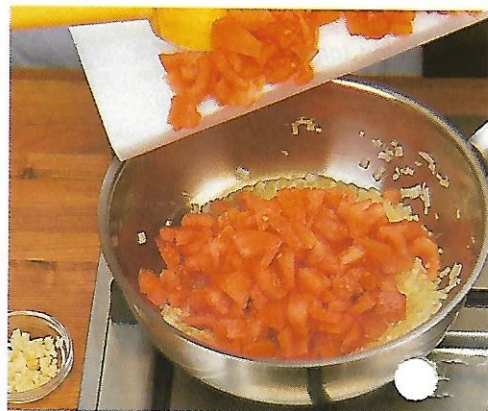
DRESSING:
2 spsk. god olivenolie
½ spsk. mild vineddike
1 tsk. dijonsennep
salt

OSTE-PANERET KALKUN:
300 g kalkun-schnitzel
salt og peber
50 g fintrevet cheddar-ost
3-4 spsk. fintmalet rasp
1 æg
olie til stegning

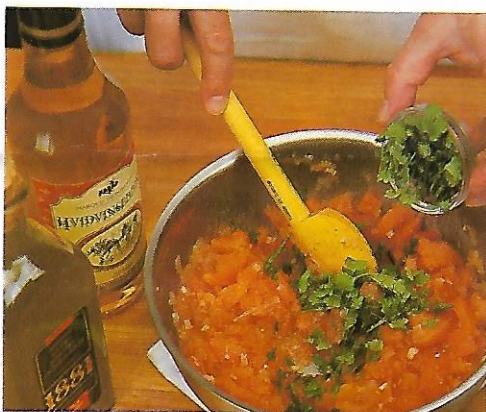
ENDVIDERE:
50 g revet cheddar-ost
syltede grønne chili ("Jalapena")



1. Til salsaen rideses skindet på tomaterne, og stilkfæstet skæres fra. Læg dem 10 sekunder i spilkogende vand, afkøl i iskoldt vand, dryp af, fjern skind og kerner.



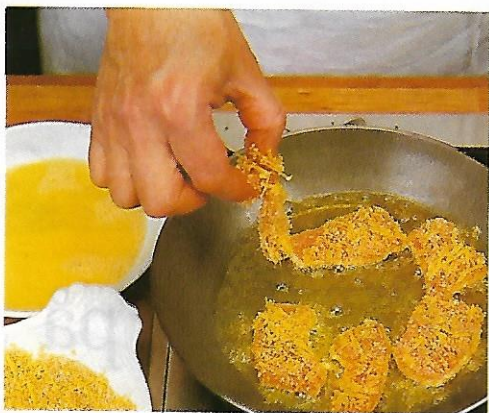
2. Hak tomatkødet groft. Sautér løgene i olie, til de er klare, tilsæt hvidløg og tomatkød, og varm akkurat igennem.



3. Tag gryden fra varmen, tilsæt krydderurter, og smag til med salt, peber og vineddike.



4. Bland ingredienserne til dressinge, salaterne, og dryp/slyng dem godt fri for væde. Riv osten fint, og bland den med rasp. Pisk ægget let sammen.



5. Skær kødet i stykker på 3 x 5 cm. Panér dem først i ægget og derefter i oste-raspen.



6. Steg kalkunstykkerne straks efter panejen, så paneringen ikke når at klistre. Afd på fedtsugende papir. Vend salat og spis i dressinge, og anret straks de varme kalkunstykker over.