

Kalkunmedaljon og Ærtessalat med Ricotta

Tilberedelsestid: ca. 30 min. + ca. 20 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
4 stk	Kalkunmedaljon
1 stk	Citron - økologisk
4 stk	Tomater
600 g	Ærter
1 bg	Ricotta
8 stk	Radiser
4 stk	Gulerødder, øko (stk)
1 stk	Fennikel

	DET SKAL DU SELV HAVE
	Salt & Peber
4 spsk	Olivenolie til salat
4 spsk	Olivenolie
	Fedtstof til stegning

Tilberedning:

Skær tomater i små tern og vend dem i lidt olivenolie.

Hæld kogende vand over ærterne til de er dækket af vand. Efter et par minutter hældes vandet fra. Snit fennikel i helt fine strimler evt. på et mandolinjern. Gulerødder, og radiser skæres også i helt tynde strimler evt.

Rør ricotta sammen med olivenolie, citronsaft, salt og friskvænet peber.

Vend grøntsagerne sammen med ricottaen. Smag evt. til med ekstra salt og peber.

Krydder kalkunen med salt og peber.

Steg den i lidt fedtstof i ca. 3-4 minutter på hver side til den er mør.

Servér kalkunmedaljon med tomater og ærtessalat.

Velbekomme.