



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kalkongyros med rostad potatis, tomatsallad och ruccolayoghurt

Rostad potatis

- Småpotatis 400 g
- Olivolja 1 msk
- Bakplåtspapper 1 st

Kalkongyros

- Vitlök 1 klyfta
- Olivolja 1 msk
- Senap 1 msk
- Spiskummin 1 tsk
- Salt ½ tsk
- Kalkonlårstek 300 g

Ruccolayoghurt

- Ruccola 10 g
- Vitlök ½ klyfta
- Matyoghurt 150 g
- Salt ½ krm

Tomatsallad

- Bananschalottenlök 1 st
- Tomat 2 st
- Ruccola 20 g
- Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Koka potatis i lättsaltat vatten ca 10 min. Häll av och lägg potatisen på en plåt med bakplåtspapper. Krossa potatisen lätt. Ringla över olivolja. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 15 min.
3. **Kalkongyros:** Blanda pressad vitlök, olivolja, senap, spiskummin och salt i en bunke. Skär bort fettkappan på kalkonlårsteken. Skär sedan köttet i tunna strimlor och blanda ner i senapsblandningen. Låt marinera ca 15 min.
4. **Ruccolayoghurt:** Finhacka ruccola. Lägg i en skål tillsammans med pressad vitlök, matyoghurt, salt och nymald svartpeppar.
5. **Tomatsallad:** Finhacka rödlök och tärna tomat. Lägg allt i en skål tillsammans med ruccola. Blanda med olivolja, vitvinsvinäger, lite salt och nymald svartpeppar.
6. **Kalkongyros:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Fräs den marinerade kalkonen ca 6 min, tills den är helt genomstekt och fått fin stekyta.
7. Servera kalkongyros med rostad potatis, tomatsallad och ruccolayoghurt.