



Mexicansk
Stop madspild

Ingredienser

200 g kogt eller stegt kalkunkød (rest)
100 g majs
1/2 rød peberfrugt
1 rød chili
4 spsk. hakket purløg

Dressing:

1 dl creme fraiche 5%
1 dl mayonnaise
½-1 tsk. sambal oelek
½ tsk. spidskommen
Salt og peber

Variationer

Lav salaten med kogt eller stegt
kyllingekød i stedet for kalkunkød.

Beskrivelse

Dressing: Rør creme fraiche og mayonnaise sammen og smag til med sambal oelek, spidskommen, salt og peber.

Skær kalkunkød og peberfrugt i tern. Skær chilien i små tern. Hak purløg.

Vend kalkun og grøntsager i dressingen. Smag til med sambal oelek, spidskommen, salt og peber.

Server kalkunsalaten på rugbrød eller i en sandwich.