



Italiensk  
Stop madspild

## Ingredienser

200 g kogt eller stegt kalkunkød (rest)  
2 spsk. hakket bladselleri  
2 spsk. hakket purløg

### Dressing:

1 dl creme fraiche 5%  
1 dl mayonnaise  
1 tsk. basilikum  
1 tsk. timian  
1 spsk. appelsinsaft  
Revet skal af 1/2 appelsin  
Salt og peber

### Pynt:

2 spsk. pinjekerner  
Lidt salt  
Revet appelsinskal  
Hakket purløg

## Variationer

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

## Beskrivelse

Rist pinjekernerne gyldne på en tør pande med en smule salt.

Dressing: Rør creme fraiche og mayonnaise sammen. Smag til med basilikum, timian, appelsinsaft, salt og peber. Rør den revne appelsinskal i.

Skær kalkunkød og bladselleri i små tern. Hak purløg.

Vend kalkunkød, bladselleri og purløg i dressingen.

Pynt med pinjekerner, revet appelsinskal og hakket purløg.

Server kalkunsalaten på rugbrød eller i en sandwich.