

Exotisk sallad med Grönpeppar



Ekologisk gourmetserie - recept av Konrad Geiger
Exotisk sallad av kalkonschnitzel

Till 4 personer:



(Förberedelsestid: 20 min / tillagningstid: 4 min)

2 vetetortillas, 1 dl kokosmjölk, 1 msk mangosirap, 1 lime, 2 msk olivolja, 500 g kalkonbröst, Cajun Spices (Herbaria), 1 msk ghee, ½ friséesallatshuvud, 2 schalottenlökar, finhackade, 1 avokado, tunt skivad, ½ ananas, tunt skivad, ½ mango, tunt skivad, 1 msk grön urskogspeppar (Herbaria), grovt mortlad, 20 g macadamianötter eller cedernötter, grovt hackade, havssalt

Rosta tortillabröden i 180° i 3 min så de blir spröda, och dela dem i bitar. Blanda kokosmjölk med mangosirap, limesaft och olivolja till dressingen, smaka av med salt. Skiva kalkonbröset tunt och krydda med Cajun Spices. Hetta upp ghee och bryn schnitzlarna ca 20 sekunder, vänd och bryn 20 sekunder på andra sidan. Ta dem ur pannan och blanda direkt med övriga ingredienser och tortillas i en skål. Ringla dressing över och strö på grön urskogspeppar och hackade nötter.

Variant: Garnera med stjäktomat i bitar, ärt- eller sparrisgroddar, salladslök och fint strimlad rödlök.