

MEXIKANSK KALKUNSLAT



Ingredienser til 4 pers.

300g	kalkunbryst
50g	rosiner
3	røde tomater
4tsk	citronsaft
200g	spinatblade "baby"
2	majskolber

Marinade

3spsk	olivenolie
1fed	hvidløg
1spsk	stødt koriander
½tsk	stødt chili
1tsk	stødt anis
1nip	stødt kanel
	salt & peber

Sådan gør du

- 1 Hvidløget presses og røres sammen med resten af ingredienserne til marinaden.
- 1 Kalkunkødet skæres i 1 cm. strimler og blandes ned i marinaden og trækker i ca. ½ t eller mere.
- 3 Majskolberne koges møre i ca. 15 min. og skæres i "hjul"
- 4 tomaterne skæres i tern og blandes sammen med spinaten.
- 5 kalkunkødet svitses på en pande ved stærk varme i marinaden i ca. 4 min. sammen med rosinerne.
- 6 Hæld kødet over i en skål og bland det med citronsaften og afkøl det lidt inden det blandes med resten af salaten. Majsen lægges oven på.