

Tarteletter med kalkunfyld



© www.webopskrifter.dk

500 g finthakket spinat
200 g kalkun i små tern
150 g revet ost
Tarteletter

Marinade til kalkun

1 deciliter sød chilisaucе
1 deciliter citronsaft
2 spiseskefulde soja
1½ dl barbecuesauce
Salt
Peber

Kalkunstykkerne skal ligge i marinaden i 2 timer.

Varm en wokpande med olivenolie, og læg de marinerede kalkunstykker på den varme pande, sammen med lidt af marinaden. Lad kalkunstykkerne simre i 7 minutter. Hæld derefter spinaten på wokpanden og det hele blandes godt, hvorefter det steges godt igennem. Til sidst blandes osten i retten, indtil den er blevet til en klistret masse. Læg dejen i tarteletterne, og server dem med en lille skive tomat på.

Kilde: Kristian Jacobsen
16.07.2012