



Rinkebys röкта kalkon med varm potatissallad

4-6 portioner

Vår röкта kalkon har en mild rökighet som gör att man även känner smak av kalkonen. Den passar utmärkt som kallskuret till buffén eller i en god och matig macka. Här har vi kombinerat ihop den med en härligt varm och örtig potatissallad.

600 g Rinkebys röкта kalkon

1 kg potatis

Dressing

1 ½ dl olivolja

2 msk vitvinsvinäger

1 msk svensk senap

1 tsk salt

1 krm nymald svartpeppar

1 dl hackade blandade örter t.ex. timjan, rosmarin och oregano

Ta av nätet och skiva den röкта kalkonen tunt.

Skala och koka potatisen i saltat vatten.

Blanda ingredienserna i dressingen.

Dela den varma potatisen i bitar och blanda runt med dressingen.

Servera tillsammans med vår röкта kalkon



www.rinkebystrutskalkon.se

info@rinkebystrutskalkon.se

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800