



## Somrig macka med grillskiva av Rinkeby Kalkon

Några härligt matiga mackor får du om du gillar vår grillmarinerade kalkonskiva. Skiva den tunt och fyll din macka med goda tillbehör.

4 st. Ciabatta  
2 st. Rinkeby grillskiva av kalkon  
1 solmogen tomat  
4-6 rädisor  
¼ salladshuvud gärna romansallad

Dressing  
1 dl crème fraiche  
2 msk mjölk  
1 tsk senap  
1 krm curry  
½ tsk salt  
Några varv med svartpepparkvarnen

Grilla kalkonskivorna på en het grill ca 3-5 minuter på varje sida. Lägg dem åt sidan och låt dem vila i ca 10 minuter.

Grilla gärna på brödet en aning.

Skölj och ansa grönsakerna och skiva tomat och rädisor.

Blanda ihop ingredienserna till dressingen och smaka av.

Skiva kalkonen tunt på tvären.

Montera ihop smörgåsen och ringla över dressingen.



[www.rinkebystrutskalkon.se](http://www.rinkebystrutskalkon.se)

[info@rinkebystrutskalkon.se](mailto:info@rinkebystrutskalkon.se)

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800