

# RANNAMÕISA

LINNULIHA

100%  
KERGE JA  
TERVISLIK



## Püsi parimas vormis!

### Nektariini- kalkunifilee salat, 4 le

400 g kalkuni või broileri rinnafileeid  
soola ja musta pipart

4 nektariini  
kimp rohelist sibulat  
kimp koriandrit

Kaste:

2 laimi riivitud koor ja pressitud mahl  
2 sl vedelat mett  
2 sl sojakastet  
2 cm tükk ingverijuurt  
0,5 dl õli



10 min

Küpseta kalkunifilee grillil või pannil küpseks ja maitsesta soola ning musta pipraga. Lõika nektariinid sektoriteks. Haki sibul ja koriander. Kastme jaoks sega omavahel laimi riivitud koor ja pressitud mahl, mesi, sojakaste, hakitud ingver ja õli. Tükelda kalkunifilee ja sega ülejäänud salatiansetega. Vala peale kaste ja sega läbi.

*Häid maitseelamusi soovides*

*Angelika Kang*



ASUTATUD  
**1901**

Eesti Spordiselts Kalev  
võimlemise Peasponsor

