

Aimpoint

Viltrecept  
av kock Peter Skogström

## PULLED TURKEY MED BLOODY MARY SALSA

### INGREDIENSER:

1 st	Kalkonlår	1 msk	Vodka eller Vatten
2 st	Blekselleristjälkar	1 msk	Citronjuice
400 g	Tomater i blandade färger	2 msk	Olivolja, Extra Virgin
1 st	Salladslök	1 msk	Honung eller Lönnsirap
2 cm	Chili, röd		Tabasco
3 msk	Tomatjuice		Salt och Peppar
1 tsk	Worcestershiresås		

### BEREDNING:

1. Skölj alla grönsakerna väl. Skär ner sellerin och löken i tunna strimlor
2. Dela ner tomaterna i olika klyftor och storlekar
3. Finhacka chilin
4. Blanda samman alla ingredienserna till en härlig salsa med lite bit i
5. Smaka av med olivolja, citronjuice, honung och tabasco samt salt och peppar

### SERVERA MED:

Grillat kalkonlår