



## KALKONSCHNITZEL MED CITRUSGLAZE

Citrusglazen kan göras klar dagen före. Kalkonschnitzlar finns att köpa färdiga och är goda att grilla. Servera dem med persikosalsa och fänkålsslaw.

10 kalkonschnitzlar, ca 1 kg  
Citrusglaze  
2 msk soja  
1 dl bitter apelsinmarmelad  
1 dl mango chutney  
2 msk sesamolja  
2 tsk sambal olek  
1/2 dl vatten

### GÖR SÅ HÄR:

1. Värm ingredienserna till glazen i en kastrull.
2. Grilla kalkonschnitzlarna ca 4 minuter på varje sida, tills de är genomstekta. Lägg upp på ett fat och skeda glazen över schnitzlarna



Gårdsbutiken är Konserv Kompaniets satsning på småskaligt producerade varor. Dels för att stödja de små odlarna och tillverkarna men dels också för att det faktiskt smakar lite bättre så. Mer information hittar du på [www.gardsbutiken.nu](http://www.gardsbutiken.nu)

# Hagby Fågelfarm

## Lyckliga fåglar från Västerås

På Hagby Gård & Fågelfarm föder man upp fågel efter framför allt en bestämd princip. God djuretik. Fåglarna har möjlighet att fritt vistas inne som ute på stora ytor och föds upp på rent vegetabiliskt foder som odlas på gården. På gården ligger också ett eget slakteri vilket gör att man har full kontroll över hela processen

## Produktion hela året

Produktionen är i gång under årets alla månader och man levererar såväl färsk, fryst som rökt fågel efter beställning. Visionen är att bedriva småskalig produktion, tillhandahålla kvalitetsprodukter nära konsumenten, och bygga upp ett långvarigt samarbete med våra kunderna.



**Martin Olsson**  
Konservkompaniet

Konserv Kompaniet AB Box 1011, 611 29 Nyköping  
Besöksadress: Idbäcksvägen 12  
Tfn: 0155 - 20 03 00, Fax: 0155 - 20 03 28  
[www.konservkompaniet.se](http://www.konservkompaniet.se)