



Kalkunbryst med charmørpotet, saus og stekte grønnsaker

Oppskriften gir 4 porsjoner.

Ingredienser:

- 600 g kalkunfilet
- 1 stk hvitløk
- 1 stk løk
- 2 stk gulrøtter
- ½ stk purre
- 2 ss maizenna blandet i 2 dl vann
- 2-4 stk bakepoteter (kommer an på størrelsen)
- 200 g rød paprika
- 2 stk grønn squash
- 2 stk rødløk
- 300 gr sjampinjong

Fremgangsmåte:

Kalkun:

- Sett oven på 170 grader.
- Skrell hvitløk, løk, purre og gulrøtter. Kutt dette i passe store biter, og legg det i bunnen av en ildfast form.
- Legg kalkunfileten over grønnsakene, ha i 5 dl vann og stek i ovnen i ca. 40 minutter til kjernetemperaturen er 69°
Husk å etterfylle med vann slik at du kan bruke kraften til saus.

Grønnsaker:

- Vask og kutt paprika, rødløk, squash og sjampinjong.
- Varm opp en stekepanne og stek grønnsakene til de er gylne og fine.
Husk å steke litt og litt av grønnsakene slik at de ikke blir kokt i stedet for stekt. Dette kan gjøres rett før servering.

Saus:

- Når kalkunen er ferdig stekt, siler du av kraften og har dette i ei gryte.
- Kok opp og jevn med maizenna. Smak til med litt sitronpepper, malt pepper og litt salt hvis det trengs.

Poteter:

- Vask potetene godt og kutt dem i 1-2 cm tykke skiver på tvers.
- Legg dem på et brett smurt med olje, og krydre med litt peppermix og paprika.
- Stekes i oven 170° i ca. 15-20 minutter. Stikk en kniv i potetene for å se om de er ferdige