

Fylt kalkunbryst med persillepesto og bacon

mandag 2. februar 2015

Ingredienser

ca. 1 kilo kalkunbryst
2 håndfulde bredbladet persille
2 fed hvidløg
1 dl. hasselnødder
fintrevet skal af en 1 citron
1/4 dl. olivenolie
200 gr. bacon
1 pk. bacon, parma, serrano i skiver

Sauce

100 gram gorgonzola
2½ dl piskefløde
kaffefløde eller madlavningsfløde
2 dl hvidvin
1 citron

1 kilo små kartofler
2 spsk. olie
2 tsk. salt
2 tsk. krydderurteblanding

Svampe og løg

200 gr. bøgehatte eller anden svamp
200 gr. perleløg eller andre små løg
50 g smør
100 g babyspinat

Fremgangsmåde

Blend persille sammen med hasselnødder, hvidløg, citronskal og olie til en tyk pesto.

Skær en lomme i kødet og krydder hele kødstykket med salt og peber. Fyld persillepestoen inden i lommen i et fladt lag.

Blend baconen til en fars og læg det over pestoen, luk kødet sammen med snor eller kødnåle.

Dæk kødet med baconskiver. Steg kødet i ca. 50 minutter ved 200 grader.

Sauce.

Vinen bringes i kog, skal koge ind ellers skiller fløden når den kommer i.

Tilsæt fløde, gorgonzola sammen med salt og peber og citronsaft.

Evt. lidt hønsebouillion.

Det hele piskes godt igennem.

Virker saucen tynd jævnes den med lidt maizena.

Kartofler

Se kartoflerne efter for pletter, bland dem med de andre ingredienser i en plastpose. hæld dem ud i et fad og steg dem i ca. 30 minutter v. 200 grader.

Hæld en 1 liter kogende vand over løgene, lad dem trække i 20 minutter. Hæld vandet fra, og pil løgene. Det kogende vand gør det meget nemmere at pille de små løg, og så løber øjnene heller ikke så meget i vand.

Kom smørret og løgene i en gryde, og lad dem simre under låg, indtil løgene er møre. Ca. 25 minutter.

Rens svampene, kom dem i gryden i 5 minutter og smag til med salt og peber. Tag det op af gryden, og vend det sammen med babyspinat.