

# Kalkunfilet m. sesam fyldte portebellosvampe og stegte kartofler

## Mandag 5.oktober 2015

### Ingredienser

400 gr. Kalkunfilet  
Olie  
Sesamfrø  
Olie, smør til stegning

4 Portebellosvampe, stokkene fjernes og hakkes.  
1 fed hvidløg, finthakket  
1 lille løg, hakket  
2 kviste frisk Rosmarin, hakket  
1 frisk rød chili, uden kerner, hakket fint.  
Salt og peber  
3 skiver god tørsaltet bacon, skåret i små tern.  
1 spsk. Olivenolie  
Friskrevet parmesan (en lille skålfuld)

Kartofler  
1kilo små kartofler  
Olie  
Salt, peber og paprika

### Fremgangsmåde.

Sesamfrøene blandes med salt og peber  
Kalkunfileten vendes i olie, derefter i sesamfrøene.

Kom olie og smør på panden, lad det bruse op før kødet kommes på.

Lad kødet brune så sesamen sidder fast, vend kødet og skru ned for varmen, lad fileterne småstege med kogepladen på 2-3 og endelig ikke for længe så de bliver tørre.

Rens svampene og vrid stokken fri. Hakkes og gemmes til fyldet. Hak løg, hvidløg og chili og svits det i olivenolie, tilsæt bacon i tern og hakket rosmarin samt den hakkede svampestok og lad det stege til løgene er bløde og baconen har taget lidt farve. smag til med salt og peber.

Kom lidt revet parmesan i bunden af hver svamp og fordel fyldet ovenpå. Top med revet parmesanost. Sæt dem gerne på en rist med en bradepande under, så saften kan løbe fra. steg dem i ovnen ved 200 grader i ca. 10 min. Kartoflerne vendes med olie, salt, peber og lidt paprika og steges i ovnen v. 200 gr.ca. 30 minutter.