

Indbagt kalkunfilet m. kartoffelmuffins og madagacasauc

Mandag 26. februar 2024

Ingredienser

Ca.700-800 gr. Kalkunfilet
1 spiseske Dijon sennep
1 lille håndfuld spinat
2 fed hvidløg
50 gr. smuttede hakkede mandler
1 pakke butterdej
Smør til stegning
2 tsk. salt
½ tsk. peber

Sauce

50 gram smør
30 gr. mel
2 dl. hvidvin
1 dl. piskefløde eller kaffefløde 9%
½ spsk. hakket madagascar peber
2 spsk. hønseboullion

Kartoffelmuffins

400 gr. skrællet kartofler.
75 gr. revet ost
3 æg
2 forårsløg
½ tsk. salt og peber
2 stilke rosmarin
3 cherrytomater

Rødløg

5 rødløg
5 tsk. balsamico
5 tsk. olie
Lidt timian
1 Drys rørsukker og salt

Skær top og bund af rødløg, og pil det yderste lag af løgene.
Lav et krydssnit øverst i hvert løg, hvor du skærer cirka en tredjedel ned.
Smør et ildfast fad med lidt olie, og stil løgene i fadet med krydset op ad.

Fremgangsmåde

Kalkunfileten ses efter for sener.

Krydres med salt og peber og brunes på en pande.

Afkøles.

Butterdejen rulles ud, kødet smøres med dijonsennep og krydres med salt og peber. Spinat, mandler og de hakkede hvidløg lægges om kødet.

Butterdejen lukkes og lægges på et fad med samlingen nedad.

Bages ved 190 gr. i ca. 30 minutter. Når I stikker i kødet skal saften være klar.

Bruger i stegetermometer skal det vise 65 grader

Skal være 75 grader ved servering

Lad kødet stå og trække lidt inden det skæres i skiver.

Saucen

Smørret smeltes og melet tilsættes.

Hvidvin, fløde og boullion tilsættes koger igennem og smages til med hakket madagascarpeber og salt.

Kartoffelmuffins

Kartoflerne rives fint, Læg dem i en sigte

Med lidt salt, så væsken drypper af.

Skær rosmarin og forårsløg i små stykker.

Pres alt det overskydende vand af kartoflerne og rør dem sammen med de resterne ingredienser.

Spray muffinsformene, fordel massen i formene og læg en ½ cherrytomat på toppen.

Bages v. 180 gr. i 20-25 min. Til overfladen er gylden

Rødløg fortsat

Dryp rødløg med olie og balsamico, og drys dem derefter med lidt rørsukker og salt.

Læg til sidst lidt frisk timian oven på løgene.

Bag så rødløgene i ovnen ved 200 grader varmluft, og her skal de bages i omkring 25 minutter.