

Fyldt kalkunbryst med Spinat og Serranoskinke

mandag 30. september 2019

Ingredienser

ca. 1 kilo kalkunbryst
2 håndfulde spinat
½ hvidløgsost eller pikantost
1/4 dl. olivenolie
1 pk. serrano skinke i skiver

Sauce

2½ dl piskefløde
kaffefløde eller
madlavningsfløde
2 dl hvidvin
saft af 1 citron
1 spsk. Dijonsennep
hønsebouillion

1 agurk
1 rød peber

1 kilo små kartofler
2 spsk. olie
2 tsk. Salt
1 tsk. pebermix

Fremgangsmåde

Skær en lomme i kødet og krydder hele kødstykket med salt og peber. Smør flødeosten i et lag over kødet.

Kom 2 håndfulde spinat i og luk kødet sammen

Dæk kødet med serrano skinken luk med snor eller kødnåle. Steg kødet i ca. 40-50 minutter ved 200 grader.

Sauce.

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

Tilsæt fløde, sammen med salt, peber, citronsaft og sennep
Evt. lidt hønsebouillion.

Det hele piskes godt igennem.

Virker saucen tynd jævnes den med lidt maizena.

Agurken halveres og kernerne skræbes ud med en ske, skæres i ½ cm. tykke skiver
Peber halveres og skæres i strimler, begge deles gives et kort opkog og serveres i saucen, kom dem først i til sidst, så de ikke smatter ud.

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.