

Kalkunschnitzel m. sellerifrites

Mandag 24. marts 2025

Ingredienser

4 kalkunschnitzler
Olie og smør til stegning
Salt
Peber
1 æg
6 spsk. Mel
50 gr. nøddedeflager
Rasp

Sauce

30 gr. smør
20 gram mel
1 dl. hvidvin
1 dl. vand
2 spsk. hønseboullion
1-2 tsk. sambal oelek
Lidt revet ingefær
½ dl. piskefløde
Salt

½ selleri
Salt, peber og timian
8 grønne asparges
4 skiver parmaskinke

Fremgangsmåde

Schnitzlerne bankes lidt flade.
Ægget piskes med lidt vand.
Mel, nødder 2 tsk. salt, 1 tsk. peber
blandes

Schnitzlerne vendes først i ægget
derefter i melet.
Steges i halvt olie og smør.
Sørg for at smørret er brunt inden kødet
kommer på panden.
Kan evt. bare brunes og steges færdig i
ovnen
Kartoflerne deles i 8 både, vendes i lidt
olie, salt og peber og lidt timian.
Steges i ovnen ca.30-40 minutter

Sellerien skæres ud i stave som pommes
frites
Vendes i lidt olie drysses med salt og
peber.
Steges i ovnen i ca. 10 minutter. Skal
være lidt bid i.

Bræk den nederste ende af aspargesen
og rul parmaskinke omkring.
Pensels med lidt olien, inden den sættes
i ovnen, sammen med sellerien.
Kontroller om stegetiden passer
sammen.

Saucen

Smelt smørret kom mel i og bag det godt
igennem, for t undgå melsmagen.
Vinen skal koge et øjeblik inden fløden
kommer i. Ellers skiller saucen.
Smag til med salt, peber og ingefær og
boullion