



Oppskrift

Helstekt kalkunbryst



Slik lager du saftig og helstekt kalkunbryst.

1

Slik gjør du

Stek kalkunbrystet ved 160 grader i ca. 40 minutter til den når en kjernetemperatur på mellom 70 og 72 grader.

2

Hvitvinsdampede neper

Vask og skrell nepene. Riv dem i tynne strimler på en matprosessor eller et rivjern.

Ha nepene i formen med stekesjyen. Hell over vin.

Sett formen inn i stekeovnen og damp nepene i rundt 5 minutter.

3

Hvitvinsaus

Smelt smør i en kjele og rør inn hvetemel. Spe med hvitvin og buljong. Kok sausen i 3 minutter.

Vips sammen eggeplomme og fløte, og bland med litt av sausen. Hell blandingen tilbake i resten av sausen.

Varm opp til det tykner uten at det koker. Smak til med salt, pepper og presset sitron.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunbryst Marinert 1,6kg Fr Pk

Ingredienser

Du trenger

Smør 2 ss

Salt & Pepper

Kalkunbryst 500 g

Hvitvinsdampede neper

Neper 2 stk

Hvitvin 1 dl

Sjy

Hvitvinsaus

Smør 20 g

Hvetemel 20 g

Hvitvin 3 dl

Høsebuljong 1 dl

Kremfløte 1 dl

Eggeplomme 1 stk

Sitron (saften) 0,25 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose

Gluten

- Egg