

Kalkunfarseret salathvidkål m/ røde kartofler, salat & Citronflødesauce



Ingredienser:

Hakket kalkunkød, Creme Fraiche 18%, Rød peber - Hakket, Salathvidkål, vand, salt & Peber, små røde kartofler.

Fremgangsmåde:

Det hakkede kalkunkød røres som en god frikadellefars, dog uden hakket løg og med creme fraiche 18% i stedet for mælk; Der tilsættes hakket rød peber til farsen. Det smager godt og klæder den færdige ret.

Salathvidkålen gøres i stand ved at skære toppen af (Anvendes senere som låg), kålen udhules, så fordybningen starter ca. 4 cm fra kanten hele vejen rundt. I dette hul fyldes den velkrydrede kalkunfars, og låget lægges på. Det hele sættes over i en tilpas størrelse gryde. Hæld vand på så kålhovedet er næsten dækket. Tilsæt lidt salt og én bouillonterning. Retten koger nu til farsen er gennemkogt.

Imens snittes indmaden fra kålen fint og blandes med det indhold, der ønskes i salaten. Sauce tilberedes af kogefonden, der jævnes, og tilsættes fløde.

Koges igennem, smages til med citron, salt & peber.

Den faserede kål skæres i lagkagestykker og anrettes evt. med små røde Kartofler - der smager godt og ser dekorativt ud.

VELBEKOMME!!