



Orangemarineret kalkunbryst

Ingredienser (4 personer)

- 3 Gulerødder
 - 2 pastinakker
 - 2 løg
 - 1 kalkunbryst
 - Baconskiver
 - Salt og peber
- Til marinaden:
- 5 dl appelsinjuice
 - 5 dl hønsebouillon
 - Jævning
 - Kulør
 - Salt og peber

Fremgangsmåde:

Gulerødder og pastinakker skæres i tynde stave. Løgene pilles og skæres i kvarte. Kalkunbryst aftørres med et stykke køkkenrulle.

Ingredienserne til marinaden røres sammen.

Kalkunbryst og grøntsager lægges i et fad eller en plasticpose, og marinaden hældes over. Kød og grøntsager trækker i køleskabet i mindst 3 timer og gerne i et døgn. Marinaden sies fra og gemmes til sauce.

Grøntsagerne gemmes ligeledes.

Kalkunbrystet omvikles med baconskiver. Grøntsagerne svitses på en varm pande og smages til med salt og peber, hvorefter de hældes i et ildfast fad. Kalkunbrystet lægges ovenpå, og 2 dl appelsinsaft hældes ved.

Kalkunbrystet steges ved ca. 175 C i ca. 30 min eller til kermetemperaturen er 70 grader.

Marinaden koges op sammen med stegefonden og jævnes. Sauce smages til med salt og peber og tilsættes kulør.

Servering: kalkunbrystet skæres ud i tynde skiver. Råstegte kartofler og eventuelt en mangosalat vil passe fint til. (Mango, små friske salatblade, lidt frisk mynteblade og en lille sjat appelsinsaft)

VELBEKOMME.