



## Hovedret

### *Kalkunbryst i cola med saltbagte kartofler og tzatziki*

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

- 1 stk. Kalkunbryst
- ½ l. Cola
- ½ l. Ketchup
- 2 spsk.. Ingefær friskrevet
- 2 tsk. Tabasco
- Sesamfrø
- Salt + peber

#### Fremgangsmåde:

Rens kalkunbrystet for evt. hinder og sener. Brun det på alle sider på en meget varm pande. Bland en barbeque sauce af cola, ketchup, frisk revet ingefær, tabasco, salt og peber.

Hæld saucen i en foliobakke og læg kødet i, pensel kødet med sauce og drys med masser af sesamfrø. Sættes i en 200° varm ovn i ca. en time. Saucen koger så meget ind at den bliver tyk og BBQ agtig.

Kalkunbrystet skæres i skiver, serveres som de er - kom lidt BBQ sauce på hvert stykke.

#### Saltbagte kartofler:

- 750 gr. Kartofler små
- 3 spsk. Groft salt
- 2 spsk. olie

#### Fremgangsmåde:

Rens kartoflerne for jord, riv ikke hul i skrællen. Tør dem i køkkenrulle og kom dem i en plastpose sammen med olie og salt. Ryst det hele godt sammen og kom dem i et ildfast fad og steg dem sammen med kalkunen den sidste ½ time.

Varm flûtes med de sidste minutter.