

HOVEDRET

Marineret kalkunbryst på rodfrugtbund.

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 900 gr. Kalkunbryst
- 3 stk. Bagekartofler
- 200 gr. Gulerødder
- 200 gr. Selleri
- 200 gr. Persillerod
- 3 stk. Løg (i både)
- 2 stk. Laurbærblade
- 0,5 ltr. Grønsagsjuice
- 2 spsk. Mel
- 1/4 ltr. Madlavningsfløde
- 2 kviste. Timian

Marinade:

- 2 spsk. Olie
- 2 spsk. Soja
- 2 spsk. Sennep
- 2 spsk. Honning
- 2 tsk. Balsamico
- 1/2 stk. Citron (saften)
- 2 fed. Hvidløg knust og finthakket
- 1 spsk. Herpes de Provence

Fremgangsmåde: Flæk kalkunbrystet på langs, lav nogle små snit på overfladen (som hvis et franskbrød skal i ovnen), bland marinaden og kom i en plastpose sammen med kødet. Lad det ligge en times tid, vend det ofte og gnid marinaden godt ind i kødet hver gang det vendes.

Rens grønsagerne og skær dem i mundrette stykke. Svits dem (i flere omgange) i lidt olie på panden, kom dem i et ovnfast fad, hæld juicen ved, læg timian og laurbærblade ved, ryst mel og fløde sammen og hæld over grønsagerne giv det 20 min. i ovnen ved 180°. Efter de 20 min. blandes grønsagerne lidt og kødet lægges ovenpå med snittene nedad, hæld marinaden ved også, efter 15 min. vendes kødet så snittene er opad, og retten skal have 15 min. mere evt. ved 200°