
Kalkunbryst helstegt m. bacon og flødekartofler.

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 1 stk. Kalkunbryst ca. 900 gr.
- 1 fed. Hvidlæg (kan udelades)
- 1 pk. Bacon
- 2 dl. Hvidvin
- 2 dl. Høseboillon
- 1 kg. Kartoffler
- 4-6 stk. Gulerødder
- 1 stk. Løg
- 1 tsk. Muscatnød stødt
- 5 dl. Piskefløde
- 1 tsk. Herpes de provence
- 1 spsk. Dijonsennep
- 1 stk. Æg
- 1 tsk. Maizena
- Salt og peber

Fremgangsmåde: Skrab/skræl kartoflerne og skær dem i ca. 5 mm. skiver. Rens gulerødder og skær også i skiver. Kog begge dele i 5 min. tag af varmen og hæld vandet fra. Riv løget, bland kartofler gulerødder og løg. Kom det i et ildfast fad. Bland føde med maizena, muscatnød og hæld det over. Smag til med salt og peber. Sættes i ovnen ved 200° og lad det stå til det får en let brunlig farve.

Skær hvidlæg i tynde strimler på langs, stig »små lommer« fordelt rundt i kødet med en spids kniv og sæt hvidløgssplinterne i. Pisk æg og sennep godt sammen. Smør det på kalkunbrystet, krydr med Herpes, salt og peber. Lav et »fletåg« af baconen og læg det ovenpå/rundt om kødet. Lægges i et ovnfast fad, tilsæt hvidvin og boillon, læg stanniol over og steg i ovnen i 45 min., fjern stanniol og steg til baconlåget får en pæn farve.

Servering: Skær kødet i pæne skiver, som lægges på et fad, flødekartofler serveres i fadet.