



Oppskrift

## Helstekt kalkunbryst



Slik lager du saftig og helstekt kalkunbryst. Følg denne fremgangsmåten for å ovnsteke kalkunbryst. Server med steke grønnsaker og en frisk hvitvinssaus.

TIPS! Hvor mye kalkunfilet trenger jeg per porsjon/person? Vi gir deg svaret: Beregn ca 200g pr. porsjon/person.

# 1

## Slik gjør du

Stek kalkunbrystet ved 160 grader i ca. 40 minutter til den når en kjernetemperatur på mellom 70 og 72 grader.

**TIPS! Bruk alltid steketermometer til helstekt kalkunbryst.** Stikk termometeret i den tykkeste delen av stykket på kalkunfileten. Husk at temperaturen stiger et par grader mens kalkunen hviler, så du kan fint ta den ut et par grader før 70 - 72 grader.

# 2

## Hvitvinsaus

Smelt smør i en kjele og rør inn hvetemel. Spe med hvitvin og buljong. Kok sausen i 3 minutter.

Vips sammen eggeplomme og fløte, og bland med litt av sausen. Hell blandingen tilbake i resten av sausen.

Varm opp til det tykner uten at det koker. Smak til med salt, pepper og presset sitron.

3

## Servering

Server med ønsket grønnsaker og fløtegratinerte poteter eller pasta, ris eller potetmos smaker godt til.

## Produkter i denne oppskriften

Kalkunbryst Marinert 1,6kg Fr Pk

## Ingredienser

### Du trenger

Smør 2 ss

Salt & Pepper

Kalkunbryst 500 g

### Hvitvinsaus

Smør 20 g

Hvetemel 20 g

Hvitvin 3 dl

Høsebuljong 1 dl

Kremfløte 1 dl

Eggeplomme 1 stk

Sitron (saften) 0,25 stk

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Egg