

KALKUNFILET MED SØTPOTSTAPPE

INGREDIENSER

Søtpotetstappe:

750 g Norrek søtpotetterning, grov EPD: 4360699

7,5 dl vann

40g meierismør

1,2 kg kalkunfilét uten skinn

Marinade:

2 dl olivenolje

1 ss sitronskall, finrevet

0,5 dl presset sitron

2 ss frisk salvie, finhakket

1 ss Norrek hvitløk, hakket EPD: 4798096

1,5 ts salt

1 ts nykvernet hvit pepper

Appelsinstekte sukkererter:

400 g Norrek sukkererter, runde EPD: 2981538

100 g Norrek rødløk, ternet EPD: 5271853

3 ss presset appelsin

120 g valnøtter, grovhakket

Litt salt og pepper

Smør eller olje til steking av kjøtt og grønnsaker

Urtemarinert kalkunfilét:

Bland sammen ingrediensene til marinaden og bland godt med kjøttet. La det stå kjølig minst 1 time. Stek kalkunkjøttet i ca. 2 minutter på hver side og etterstek på svak varme under lokk til kjøttet er gjennomstekt.

Appelsinstekte sukkererter:

Stek sukkererter og rødløk i en panne på høy varme med smør eller olje til alt er gjennomvarmt. Tilsett appelsinsaft og smak til med salt og pepper. Rør inn valnøtter rett før servering. Varm opp søtpotetpuré på middels sterk varme. Rør av og til.

Søtpotetstappe:

Kok søtpoteten mør i 5-8 minutter, hell av vannet og tilsett smør. Kjør det hele til en fin puré med en stavmikser og smak til med salt og pepper.

TIPS:

Dersom du bruker hel filét, marineres den gjerne natten over. Brun fileten i smør eller olje på middels sterk varme. Stikk et steketermometer inn i den tykkeste delen av kjøttet og stek i ovnen ved 125 grader til en kjernetemperatur på 65 grader. La kjøttet hvile i 10-15 minutter før du skjærer det i skiver.

