

## Kalkonbröst i Prosciutto di Parma med stekt brysselkål



Foto: Mats Dreyer

### 4 portioner

800 g kalkonbröst

Salt och peppar

8 skivor Prosciutto di Parma

2 msk olivolja

4 msk smör

400 g färsk brysselkål

600 g mandelpotatis

### Gör så här:

- Krydda kalkonbröset med peppar och linda in det i skivor av Prosciutto di Parma. Pensla kalkonbröset med olivolja.
- Stek kalkonfilén i ugnen på 180 grader tills köttet har en kärntemperatur på 65 grader. Låt kalkonbröset vila i 10 minuter innan du skär upp det i skivor.
- Dela brysselkålen på mitten och koka den i lättsaltat vatten tills att de börjar bli mjuka. Häll av vattnet och bryn brysselkålen i 1 msk smör i en stekpanna. Vänd ner 3 msk smör före servering.
- Koka mandelpotatisen i lättsaltat vatten tills den är mjuk.