

Kalkunbryst i Prosciutto di Parma med stekt rosenkål



Foto: Mats Dreyer

4 porsjoner

800 g kalkunbryst

Salt og pepper

8 skiver Prosciutto di Parma

2 ss olivenolje

4 ss smør

400 g fersk rosenkål

600 g mandelpoteter

Fremgangsmåte

- Krydre kalkunbrystet med pepper og pakk det i skiver med Prosciutto di Parma. Pensle kalkunbrystet med olivenolje.
- Stek kalkunfileten i ovnen på 180 grader til kalkunen har en kjernetemperatur på 65 grader. La kalkunen hvile i 10 minutter før den skjæres i skiver.
- Del rosenkålene i to og kok dem i lettsaltet vann til de begynner å bli møre. Hell av vannet og brun dem i 1 ss smør i en stekepanne. Vend inn 3 ss smør før servering.
- Kok mandelpotetene i lettsaltet vann til de er møre.