

### Örtfylld kalkon

Det benfria kalkonköttet är lätt att variera. Här får det smak av en örtig crème fraiche.



#### Ingredienser, 4 portioner

- 2 kalkonbröstfiléer, ca 600 g
- 2 dl crème fraiche, franska örter
- 1 msk smör- och rapsolja
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- 1 1/2 dl hönsbuljong

#### Gör så här

Sätt ugnen på 225°. Skär en långsgående ficka i filéerna. Fyll varje ficka med 1 ½ msk crème fraiche. Fäst ev med tandpetare.

Bryn filéerna försiktigt runtom i smör- och rapsolja i en stekpanna. Krydda med salt och peppar. Lägg dem i en smord ugnssäker form och pensla med 1 msk crème fraiche. Håll buljongen i formen vid sidan av filéerna och stek i mitten av ugnen 25–30 minuter till 70 graders innertemperatur. Lyft upp filéerna.

Vispa ner resterande crème fraiche i stekskyn. Skär filéerna i skivor och servera med ris, blandad sallad och skysås.

Näringsvärden	Per portion inkl. tillbehör
Energi	450 kcal
Protein	39 g
Kolhydrat	39 g
Fett	15 g

---

---

---

---

---

---

---