

Kalkonbröst fylld med soltorkade tomater

Ingredienser

1 st. (ca 1,8 g) kalkonbröst från Hemmanets äng
150 g naturell färskost
1 burk à 200g soltorkade tomater i olja
1 kruka basilika
1 tsk salt
Peppar

Så här gör du

Sätt ugnen på 200 °C.

Lägg kalkonbröstat med skinnsidan ner. Skär ett smitt rakt ner ca 1,5 cm från långsidans kant men skär inte igenom utan stanna ca 1,5 cm från den nedre kanten.

Vänd kalkonbröstat på högkant och fortsätt skära ett snitt och stanna 1,5 cm från kanten. Upprepa processen tills kalkonbröstat går att vika ut till en 1,5 cm jämnt stycke. Lägg kalkonbröstat utvikt med skinnet neråt. Salta och peppra köttet.

Häll av oljan från de soltorkade tomaterna och spara den. Hacka soltorkade tomater och basilika och blanda med färskosten. Bred färskostblandningen över kalkonbröstat och rulla ihop bröstat igen. Fäst eventuellt med lite steksnöre.

Pensla kalkonskinnet med lite av oljan från tomaterna.

Stek i mitten av ugnen till en innertemperatur av 70 grader (ca 1 timme och 45 minuter). Ta ut kalkonen och låt den vila i ca 15 minuter. Servera varm eller kallskuren

