

Stegt kalkunfilet med Kartoffler, Persillesauce & Ærter

Tilberedelsestid: ca. 35 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
4 stk	Kalkunsnitzler
1000 g	Kartofler, øko
1 bdt	Persille
800 g	Ærter (frosne)
	DET SKAL DU SELV HAVE
	Fedtstof til stegning
40 g	Smør (g)
	Salt & Peber
5 spsk	Mel til sovs
5 dl	Mælk

Tilberedning:

Vask kartoflerne og sæt dem over kog i letsaltet vand. Når kartoflerne er møre hældes vandet fra. (Gem evt. lidt af kartoffelvandet til sovs)

Rens og hak persillen fint.

Krydr kalkunen med salt og peber.

Steg den i lidt fedtstof på en varm pande et par minutter på hver side ved middel-høj varme. Steg den endeligt ikke for længe da kalkun let bliver tørt. Tag kalkunen af varmen og lad den hvile før servering.

Læg ærterne i en skål og hæld kogende vand over dem, samt en smule salt. Lad dem trække et par minutter og hæld derefter vandet fra.

Til sovsen smeltes smør i en gryde. Tilsæt mel og bag sovsen op med mælk (eller ½ mælk og halv kartoffelvand) indtil den har den rette konsistens.

Lad sovsen simre et par minutter uden den koger, tilsæt persille og smag til med salt og peber.

Servér kalkunen med kartofler, ærter og persillesauce.

Velbekomme.