



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 30 min.

Tilberedningstid: 1 t. 30 min.

Ingredienser

1 kalkunbryst ca. 900 g

Krydderier:

Skal fra 1 økologisk citron

1 spsk citronsaft

1 spsk olie

2 fed presset hvidløg

1 tsk rosmarin

1 tsk salt

peber

25 gram pikantflødeost

Øvrig tilbehør i fadet:

1½ kg bagekartofler

3 peberfrugter

75 g bacon

2 spsk kapers

1 tsk salt

2 tsk sød paprika

2 dl hvidvin

2 dl hønsebouillon

Beskrivelse

Krydderierne blandes og gnides på kalkunbrystet. Kalkunbrystet lægges i midten af en stor bradepande eller et stort fad. Skær en stor rille på langs af kalkunbrystet og fyld den med pikantflødeost.

Kartoflerne skrælles, halveres på langs og lægges rundt om kødet. Peberfrugterne skæres i mundrette stykker og vendes med kartoflerne. Bacon skæres i tynde strimler. Bacon, Kapers, salt og paprika drysses over kartoflerne.

Bradepanden stilles midt i en 225 grader varm ovn i 15 minutter. Vin og bouillon hældes forsigtigt i bradepanden. Bradepanden dækkes med alufolie og varmen skrues ned til 175 grader. Kød og kartofler steger videre i 50-60 minutter.

Retten hviler under folie i 10-15 minutter før kødet skæres i skiver.