

Kalkonfilé i marinad

Ugn: 200° C



4-6 pers

1 kg kalkonfilé

100-150 g smält smör eller margarin

6 dl grädde

3 msk krossad grönpeppar

3 msk fransk senap

4 msk soja (kinesisk)

Salt och peppar

1. Skär filén i 1-1,5 cm tjocka skivor.
2. Lägg skivorna i en eldfast form.
3. Rör ihop resterande ingredienser till en marinad.
4. Slå marinaden över filéskivorna och ställ i kylskåp över natten.
5. Ställ in i ugnen i ungefär 1-1,5 timma.

Såsen blir ganska lös så vill man kan man reda av den lite och sedan slå över kalkonskivorna igen.

Servera med t.ex. pressad potatis och en god sallad.

SMAKLIG MÅLTID!