

Kalkonfilé i rosésås

Ugn: 200° C



4 pers

750 g kalkonfilé

1 tsk salt

1 krm svartpeppar

1 msk hackad persilja

3 dl vatten

1 hönsbuljongtärning

3 dl creme fraiche

½ msk ljus fransk senap

1 tsk rosépeppar

1. Skär filén i centimeter tjocka skivor .
2. Salta och peppra , bryn skivorna och lägg över i en kastrull.
3. Vispa ur stekpanna med vatten, tillsätt buljongtärningen, rosépeppar och creme fraiche vispa såsen slät.
4. Rör ner senap och häll såsen över de brynta skivorna.
5. Låt det hela eftersteka under lock på svag värme i 5-10 minuter.
6. Strö över persilja.

Servera med ris eller pressad potatis.

SMAKLIG MÅLTID!