

RØGET KALKUN MED BAGTE GRØNTSAGER

OPSKRIFT 10 PERSONER

Fremgangsmåde:

- Læg grøntsagerne, løg og hvidløg i et fad
- Hæld olie over, krydr med løvstikke, salt og peber samt citronsaft
- Bag i ovnen ca. 60 minutter 200 °C.
- Grøntsagerne serveres til skiver af kalkunbryst, flutes samt tzatziki

Ingredienser

30 skiver	kogt røget kalkunbryst med paprika
500 g	rødbeder i skiver
300 g	pastinak i skiver
600 g	gulerod i skiver
500 g	kartofler i skiver
2	rødløg, skiver
2	hele hvidløg
1	bd. løvstikke, hakket
	saften af 1 citron, salt og peber
	Grovflutes og tzatziki

Et lille tip

Kalkunbryst Silber (varenr. 712749) egner sig også fortrinligt til retten.

Kalkunbryst med paprika

varenummer:

712725 Hel 2,5 ca.

775508 Skiver 500 g

