

Oppskrift

Kalkunrullade med Tronfjell spekeskinke, fetaost, soltørket tomat og ovnsbakte poteter



1

Sett stekeovnen på 120 °C. Grovhakk tomat og fetaost. Bland til glatt masse i blender eller kjøkkenmaskin.

2

Del kalkunfileten i to på langs, men ikke helt igjennom. Bank fileten litt flat. Smør et stykke aluminiumsfolie med olivenolje. Legg Tronfjell-skinke oppå slik at skivene delvis overlapper hverandre. Legg på kalkunfilet. Bre utover tomat- og fetaostblandingen. Rull sammen til en fast rull. Pakk folie rundt.

3

Stikk inn et steketermometer. Stek ved 120 °C til en kjernetemperatur på 70 °C, anslagsvis 30-40 minutter. La den hvile ca. 30 minutter i folien.

4

Ta rullen ut av folien og brun den i smør og olje i panne. Skjær i skiver like før servering.

5

Ovnsbakte poteter

Vask, rens og tørk poteter. Behold gjerne skallet på. Skjær i båter. Drypp over olje. Krydre med salt og pepper. Stek potetene ved 180-200 °C i ca. 30 minutter mens kalkunrullen hviler.

6

Servér kalkunskivene med ovnsbakte poteter og gjerne nykål, blomkål og en god saus.

Produkter i denne oppskriften

Tronfjell Velh Spekeskinke Sk 200g Enh



Ingredienser

Prior Kalkunfilet u/skinn	1 kg
Soltørket tomat	50 g
Fetaost	100 g
Tronfjellskinke skivet	8 skiver
Olivenolje	
Salt og pepper	
Ovnsbakte poteter	
Poteter	600 g

Ovnsbakte poteter

Olje

2 ss

Salt og pepper