

Oppskrift

Kalkunfilet med blomkålrisotto



1

Blomkålrisotto

Kjør blomkål i en kjøkkenmaskin med knivblad. Finhakk sjalottløk og hvitløk. Smelt halvparten av smøret i en stor panne og fres sjalottløk og hvitløk mykt, 4-5 minutter.

Tilsett vin og småkok i 2 minutter. Ha i ris og kok videre i 2-3 minutter under omrøring. Spe gradvis med kokende kyllingkraft under omrøring. La væsken koke inn mellom hver gang. Fortsett til all væsken har kokt inn og risen er al dente og en tykk grøt, ca. 18 minutter. Rør inn hakket blomkål og kok videre i 5 minutter.

2

Kalkunfilet

Sett ovnen på 125 °C. Fjern skinnen på fileten. Krydre fileten med salt og pepper. Brun kalkunfileten på alle sider i en varm panne med smør. Legg over i en ildfast form og stek i ovnen til en kjernetemperatur på 65 °C, ca. 2 timer. La hvile i 15 minutter før kjøttet skjæres i skiver. Stek ut pannen fra kalkunen med smør. Sprøstek salvieblader i smøret, legg til side på kjøkkenpapir. Grovhakk valnøtter og fres raskt i smøret og hell i stekesjyen fra ovnsformen. Hell over risottoen ved servering og server til skivet kalkunfilet.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet m/Skinn 3xca 1,8kg Fr Pk



Ingredienser

Blomkål	500 g
Sjalottløk	2 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Smør	100 g
Hvitvin	1 dl
Risottoris	300 g
Kyllingkraft	1,5 liter
Prior Kalkunfilet	1 stk
Salt og pepper	
Smør	2 ss
Salvie, finhakket	1 bunt
Valnøtter	50 g
Parmesan, revet	