

SPRÆNGT KALKUN MED SENNEPSSAUCE

500 g helt kalkunbryst

SALTLAGE:

Trekvart liter vand,
80 g salt,
15 g sukker
1 laurbærblad
2 kviste timian

KOGELAGE:

Trekvart liter vand
1 halv gulerod i skiver
1 skalotteløg i både
5 peberkorn
lidt selleritop

ENDVIDERE:

4 gulerødder
1-2 porrer
2 pastinakker

TILBEHØR:

Sennepssauce

Kog ingredienserne til saltlagen op, og afkøl den helt, inden det rensede kalkunbryst lægges i.

Lad det ligge i lagen 12 timer i køleskabet.

Kog ingredienserne til kogelagen op, men husk at der ikke skal tilsættes salt!

Tag kødet fra saltlagen og skyl det i koldt vand. Læg det i den kogende lage og lad det simre heri i 25 minutter.

Rens og del grøntsagerne i store stykker - Kog dem i lidt af kogelagen når kødet er ved at være færdigt, ca. 3-4 minutter, til de er tilpas møre.

SENNEPSSAUCE

1 1/2 liter mager mornaysauce

1-1/2 dl piskefløde/mælk,

1 dl siet suppe fra kødet,

salt og peber, 1-2 spsk. grovkornet sennep

Kog Mornay saucen op. Spæd med lidt siet kogelage og mælk eller fløde til en passende tykkelse - jævnes evt.. Smag til med salt, peber og sennep.

Tips:

For at få pæne skiver kan brystet snøres med en kødsnor. Server evt. broccoli i stedet for porre. Sauce kan evt. smages til med hvidvinseddike

