



Kalkonrulle med linskroetter och rödkålschutney

Ingredienser 4 personer

500 g	kalkonbröst, eller kycklingfilé
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
1 dl	katrinplommon, grovhackade mjuka
1 msk	olja

Linskroetter

400 g	linser, kokta
1 st	potatis, finriven
1 st	vitlök, klyfta
1 msk	vetemjöl
2 krm	salt
1 msk	olivolja
2 tsk	ingefära, färsk riven

Rödkålschutney

5 dl	rödkål, strimlad
1 msk	strösocker
3 msk	olja
1 dl	balsamvinäger
1 dl	vatten
1 tsk	kalvfond, konc
2 krm	cayennepeppar
0,5 tsk	salt

Tillagning

Katrinplommon i kalkonen, ingefära i kroetterna och balsamvinäger i rödkålen ger den här rätten en rik smakpalett. Viktigt är att inte rödkålen kokas torr.

1. Sätt ugnen på 175°. Dela kalkonfilén i 4 bitar på längden, kycklingfilén i 2 bitar. Banka ut filéerna lite. Salta och peppra. Fördela katrinplommonen på de utbankade filéerna och rulla ihop. Fäst med tandpetare eller knyt med ett steksnöre. Bryn i olja runt om och efterstek i ugn i 15–20 min eller tills innertemperaturen är 68–70°.

2. Linskroetter: Skölj linserna i kallt vatten och låt dem rinna av väl. Blanda dem med resten av ingredienserna. Forma till kroetter och bryn dem i olja. Efterstek i ugn (tillsammans med kalkonen) ca 10 min.

3. Fräs rödkålen i olja. Tillsätt socker, balsamvinäger, vatten, fond och låt koka under lock i ca 5–8 min. Smaka av med cayennepeppar och ev mera salt.