

kalkun Bucco m. Gremolata - 4 personer



Fotograf: Simon Knudsen

1 KG. Kalkunoverlår skåret
som BUCCO
2 RØDLØG
2 GULERØDDER skæres i tern
1 STILK BLEGSSELLER
250 G HAKKEDE FLÅEDE
TOMATER
1 GLAS HVIDVIN
2 SPSK. APPELSINMARMELADE
1 BOUILLON TERNING
1½ DL VAND
2 SPSK. OLIE
100 G HVEDEMELE
FRISK TIMIAN
2 LAURBÆRBLADE

KALKUNSTYKKERNE Vendes I
MEL OG BRUNES I OLIE OG
MARMELADE.

TILSÆT GRØNTSAGER OG STEG I
5 MIN. TILSÆT DEREFTER
HVIDVIN, TOMATER, VAND,
BOUILLONTERNING, TIMIAN OG
LAURBÆRBLADE OG LAD DET
SIMRE I 35-40 MIN.

SERVER MED LØSE RIS ELLER
KARTOFFELMOS OG DRYG MED
GREMOLATA

1 FED KNUST HVIDLØG
1 LILLE BUNDT FINT HAKKET PERSILLE
GREMOLATA
REKET SKAL AF 1 APPELSIN OG 1 CITRON

} BLANDES TIL

