

02. Fyldt kalkunbryst med rødkålssalat

Ingredienser

1 fyldt kalkunbryst

Rødkålssalat

½ hoved rødkål

3 spsk. akaciehonning

1 spsk. balsamicoeddike

2 appelsiner

2 æbler

Salt og peber

Opskrift til 4 personer.

Kalkunbrystet steges i en 180°C varm ovn i 40 minutter.

Rødkålssalat

Rødkålen snittes fint, og smages til med en dressing af honning og balsamico. Appelsinerne skrælles og der skæres appelsinbåde ud.

Æblerne skæres i små tern og det hele vendes sammen.

Til retten kan der evt. serveres en krydderurte-dip og et rustikt landbrød.

