

Kalkunbryst (6-8 portioner)

1 kalkunbryst (ca. 900 gr.) – evt. kyllingefilet i stykker
2 – 3 spsk. grøn oliven tapenade eller pesto
10 tynde skiver serrano skinke
5 – 6 rosmarin kviste

Bland flg.:

60 g tørrede tomater
2 fed knust hvidløg
3 spsk. olivenolie

Smør grøn oliven tapenade ovenpå kalkunbryst, og smør blandingen ovenpå. Skinken lægges øverst, sammen med rosmarin kviste. Det hele snøres sammen.

Tilberedes i ovn med lidt væde: **50 min. ved 200 grader** (180 grader i varmluftovn). Stegetermometer: 65 grader.

OBS: Hvis der anvendes kyllingefilet er stegetiden kortere.