

## **Kalkunschnitzler med stegte rodfrugter,. 6 prs.**

Ca. 1,2 kg. Kalkunbryst, salt, peber, lidt mexikansk krydderi, margarine eller olie til stegning.

Rodfrugter: 3-4 gulerødder, 1,2 - 1,5 kg. Bagekartofler ¼- ½selleri, 1-2 porrer, 3 fed hvidløg, salt, peber, lidt timian, olie eller margarine til svitsning, Hakket persille.

Sauce: ¼liter hønsbouillon, 3 dl. piskefløde, lidt gurkemeje, lidt sød chilisauce, maizena til jævning.

Tilbehør: grøn salat, evt. flutes med hvidløgssmør.

Gulerødder, kartofler og selleri skrælles og skæres i småterninger. Porrerne renses og skæres i ca. 1 cm. tykke ringe og kommes i koldt letsaltet vand, hvor evt. sand trækkes ud af dem.

Hvidløg pilles og hakkes. Persille skylles, tørres og hakkes.

Gulerødder, kartofler og selleri svitses på en pande i lidt olie eller margarine, hvorefter de kommes i en bradepande eller i 2 ildfaste fade. Porreskiveme tages op af vandet, afdryppes og svitses på panden, hvorefter de kommes i bradepande eller i de ildfaste fade. Der krydres med salt, peber, lidt timian mv., hvorefter bradepande eller fad sættes i ovn ved 200 grader i ca. 30 min, eller til de er møre.

Sauce: Bouillon koges op med piskefløde, farves med gurkemeje og tilsmages med sød chilisauce, hvorefter den jævnes med maizena udrørt i lidt vand.

Grøn salat: Sprøde salater (iceberg-vårsalat-romainesalat mv.) skylles og tørres godt, brækkes i mindre stykker og kommes i en skål. En dressing blandes af lidt stærk grønsagsbouillon, som er blandet med hvidvinseddike og lidt olivenolie. Dressingen kommes over salaten, som vendes godt igennem, hvorefter den fordeles i 1 eller 2 glasskåle. Salaten kan pyntes med tomater eller andet.

Kalkunbrystet afpareres og skæres i ¾- 1 cm. tykke skiver, som hurtigt svitses på pande i margarine eller olie, krydres med salt, peber og lidt mexikansk krydderi.. Kalkunschnitzleme kan derefter lægges over rodfrugteme i ovnen de sidste 10 min af stegetiden.

Serveres i ildfaste fade med kalkunschnitzleme ovenpå rodfrugteme drysset med hakket persille. Sauce og grøn salat serveres a'part.

## **Kringlestænger. 6 prs.**

Dej: 300 gram mel, 200 gram margarine, 2 spsk. Sukker, 50 gram gær, 2 hele sammenpiskede æg.

Fyld: 150 gram marcipan, 100 gram sukker, 100 gram blødt smør, evt. kanel, evt. 75 gram rosiner.

Gæren opløses i æg og sukker, mel og margarine kommes i og dejen æltes godt igennem til en smidig dej. Hæver i ca. 15 min, medens fyldet blandes.

Dejen deles i 3 stykker, som hver rulles ud til en flade på ca. 20 x 35 cm.. Fyldet fordeles midt på den udrullede dej, siderne foldes ind over og stængerne lægges på en bageplade på bagepapir og hæver ca. 40 min på et lunt sted. Penslet med sammenpisket æg, drysses med sukker eller nøddeflager og bages i 15-20 min i en 200 grader varm ovn. Kaffe serveres til.