

Salted turkey with sweet potato



Ingredienser

- 1350 g kalkonbröstfilé
- 2,5 msk salt
- 4 krm peppar
- 2 msk smör eller margarin

Sötpotatispuré

- 1800 g sötpotatis
- 2 l hönsbuljong (vatten och buljongtärningar eller fond)
- 4 msk smör eller margarin
- salt

Sallad

- 3 päron
- 175 g machésallad
- 2,5 msk olivolja
- 2 msk balsamvinäger
- 1 tsk salt
- 2 krm peppar

Gör så här:

1. Gnid in kalkonköttet med salt. Ställ åt sidan och fortsätt med purén.
2. **Sötpotatispuré:** Skala och skär sötpotatisen i mindre bitar. Koka dem mjuka i buljongen, det tar ca 10 minuter. Häll av kokvattnet, men spara lite vid sidan om. Mixa sötpotatisen till en puré med stavmixer eller i matberedare. Späd med kokvattnet om den känns för tjock. Tillsätt matfettet. Smaka av med salt.
3. Torka av kalkonen. Bryn köttet runt om i matfettet ca 5 minuter i en stekpanna. Krydda med peppar. Sänk värmen. Stek ytterligare 10–15 minuter eller tills köttet är klart. Skär ett snitt i den tjockaste delen och kontrollera att klar köttsaft kommer ut. Gör salladen under tiden.
4. **Sallad:** Dela, kärna ur och skiva päronet. Blanda med mâchesallad i en skål. Häll på en dressing av olja, vinäger, salt och peppar.
5. Skär kalkonen i skivor. Servera med sötpotatispuré och sallad.

Kryddig tranbärschutney

Kryddig tranbärschutney!

Smält 4 msk strösocker i en kastrull tills det börjar få färg. Tillsätt 4 dl tranbär, 2 dl vatten och 4 msk balsamvinäger. Låt koka 5 minuter. Salta och peppra. Låt svalna