

Alt-I-én Bradepande

5-6 personer

- 1 kalkunbryst på ca. 1 kg.
- skal fra en økologisk citron
- 1 spsk. citronsaft
- 1 spsk. olie
- 2 fed presset hvidløg
- 1 kvist rosmarin
- 1 tsk. salt
- peber
- 1½ kg. bagekartofler
- 3 peberfrugter - gerne i forskellige farver
- 100 gr. bacon
- 2 spsk. capers
- 2 tsk. sød paprika
- 3 dl. hvidvin
- 3 dl. hønsbouillon



Tilbehør:

- Groft ristet brød

Krydderierne blandes og gnides på kalkunbrystet. Kalkunbrystet lægges midt på en stor bradepande. Kartofflerne skrælles og halveres på langs og lægges rundt om kødet. Peberfrugterne skæres i ringe og vendes med kartoflerne. Baconen skæres i strimler. Bacon, capers, salt og peber drysses over kartoflerne.

Bradepande stilles midt i en 225° varm ovn i 15 minutter. Vin og bouillon hældes forsigtigt ved. Bradepanden dækkes med alufolie, og varmen skrues ned til 175°. Kød og kartofler steger videre i 50 - 60 minutter. Retten hviler under folie i 10 - 15 minutter, før kødet skæres ud.

Serveres med ristet groft brød.

God appetit!