

Kalkunruller - med pesto og bacon

3-4 personer

Ingredienser:

- 1 helt kalkunbryst
- rød pesto
- bacon i skiver
- salt og peber

Tilbehør:

- flødestuede kartofler
eller
- ovnbagte kartofler
eller
- "fritter"
eller
- grøn salat



Kalkunbrystet skæres i tynde skiver, drysses med salt og peber, og der smøres rød pesto på skiverne.

Skiverne rulles sammen, og der slutes af med at rulle en skive bacon (eller to!) omkring.

Rullerne lægges i et ovnfast fad og sættes i en forvarmet ovn i ca. 30-35 minutter ved 200°.

Retten serveres med tilbehør, som man har lyst til!

God appetit!