

Kalkungryde - med timian og porrer

4 personer.

Ingredienser:

- 500 gr. kalkunbryst
- 1½ spsk. olivenolie
- 2 dl. vand
- 1 Knorr Fond "du Chef" - hønsebouillon
- 4-5 gulerødder i skrå skiver
- 3 porrer i skrå skiver
- 1 dusk frisk timian
- 1/4 l. Madlavningsfløde 8%
- 3 spsk. hvedemel
- 3/4 dl. vand
- 3/4 tsk. groft salt
- friskkværnet peber



Tilbehør:

- løse ris, parboiled
- lidt porreringe til pynt

Skær kalkunkødet i tynde strimler (ca. 1 x 1 x 5 cm). Varm fedtstoffet i en sauterpande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Tilsæt kødet og svits det ved kraftig varme i ca. 2 minutter. Kom vand, Fond "du Chef"-hønsebouillon, grøntsager, timian og fløde ved.

Bring retten i kog, skru ned og kog ved svag varme og under låg i ca. 3 minutter. Rør mel og vand sammen i en skål. Vend jævningen i retten sammen med salt og peber. Lad kalkungryden koge videre ved svag varme og under låg i ca. 10 minutter.

Smag til og server med løse ris.

God appetit!