

2. Kalkuntournedos

Ingredienser

4 stk. kalkuntournedos
½ dl vinduekerneolie
Salt
Peber

Rabarberchutney

1 bundt friske danske rabarber
300 g sukker
2 spsk. hyldeblomsteddike
1 dl vand

Råmarineret grøntsager

1 blomkål
1 lille bundt nye gulerødder
1 spidskål
½ bundt estragon
2 dl olivenolie
1 dl hvidvinseddike
1 spsk. honning
Salt
Peber

Kartofler

600 g nye kartofler
50 g smør

De 4 kalkuntournedos krydres med salt og peber.

Steges gyldne på en varm stegepande, der skrues ned for varmen, de steges 8-10 minutter på hver side.

Top og bund skæres af rabarberne, og de skylles grundigt. Skæres i 1 cm tykke stykker, der kommes i en gryde med sukker, hyldeblomsteddiken samt lidt vand. Det hele koges i 10 minutter.

Husk og smag på chutneyen om den mangler syre eller sødme til din smag.

Blomkål plukkes i små buketter, de nye gulerødder skrælles, men lad lidt af toppen sidde på. Spidskålen snittes i tynde strimler. Grøntsagerne marineres i olie-eddike og honning og smages til med salt og peber.

De nye kartofler skræbes og koges i let saltet vand med en smør klar ved, så der stadigvæk er bid i dem.

