



**Rinkebys kalkonbröst fylld med
soltorkade tomater och basilika**

8 portioner

1 st. (ca 1000 g) Rinkebys kalkonbröst
150 g naturell färskost
1 burk à 200g soltorkade tomater i olja
1 kruka basilika
1 tsk salt
Peppar

Sätt ugnen på 200 °C. Lägg kalkonbröset med skinnsidan ner. Skär ett smitt rakt ner ca 1,5 cm från långsidans kant men skär inte igenom utan stanna ca 1,5 cm från den nedre kanten. Vänd kalkonbröset på högkant och fortsätt skära ett snitt och stanna 1,5 cm från kanten. Upprepa processen tills kalkonbröset går att fläka ut till en 1,5 cm jämnt stycke. Lägg kalkonbröset utfläkt med skinnet neråt. Salta och peppra köttet.

Häll av oljan från de soltorkade tomaterna och spara den. Hacka soltorkade tomater och basilika och blanda med färskosten. Bred färskostblandningen över kalkonbröset och rulla ihop bröset igen. Fäst eventuellt med lite steksnöre. Pensla kalkonskinnet med lite av oljan från tomaterna. Stek i mitten av ugnen till en innertemperatur av 72 grader (ca 1 timma och 45 minuter). Ta ut kalkonen och låt den vila i ca 15 minuter. Servera varm eller kallskuren.



www.rinkebystrutskalkon.se
info@rinkebystrutskalkon.se
Tel: 0155-210800
Mobil: 070-5210800