

# Kalkunschnitzel med risotto og sprød skinke

**4 personer**

**Ingredienser:**

ca. 600 g kalkunschnitzel (4 stk.)  
 350 g risottoris  
 3 spsk. olie  
 2-4 skalotteløg  
 3 fed hvidløg  
 6 dl vand  
 1 hønsebouillonterning  
 1 dl piskefløde  
 1 dl basilikum  
 30 g revet parmesanost  
 salt og peber  
 6 skiver lufttørret skinke  
 100 g sukkerærter  
 6 forårsløg



Tilberedningstid ca. 35 min.

1. Opløs boullonen i kogende vand. Hak skalotteløg og hvidløg og svits dem derpå i 1 spsk. olie i en tykbundet gryde til de er gyldne. Risene tilsættes og svitses sammen med i 3-4 min. Boullonen tilsættes og risene simrer videre under låg i ca. 20 minutter. Rør rundt et par gange undervejs, så risene ikke brænder på.
2. Tænd ovnen på 180 grader og læg den lufttørrede skinke på bagepapir og sæt den i ovnen indtil skiverne er sprødstegete, ca. 10-12 minutter.
3. Kalkunschnitzlerne brunes i 1 spsk. olie på en hed pande og steges derpå 2-3 minutter på hver side, krydres med salt og peber og tages af varmen.
4. Rengør sukkerærter og forårsløg, som derpå dampes 2-3 min. i en gryde med ½ l vand tilsat salt og ½ spsk. olie.
5. Når alt væsken er opsuget i risene - efter ca. 20 min. - tilsættes piskefløde og parmesanost. Konsistensen skal være som tyk risengrød (tilsæt evt. lidt vand hvis det er for tørt). Smag til med salt og peber. Hak basilikum og tilsæt den umiddelbart før servering til risottoen. Anret kalkunschnitzlerne lag-vis med sprød pormaskinke oven på risottoen.

**Næringsindhold pr. person:**

Energi: 3251KJ (774 Kcal)

	Energy (KJ)	Energy (kcal)	Energi (%)
Protein	878	209	27
Kulhydrat	1495	356	46
Fedt	878	209	27