



Kalkun-æble saltimbocca

4 personer

Ingredienser:

8 stk kalkunschnitzler, 600 g
 Salt & peber
 2 æbler
 8-12 salvieblade
 5-6 skiver lufttørret skinke
 2 spsk smør
 2 dl cider/æblejuice
 1 kg persillerødder el. pastinakker samt gulerødder
 2 spsk smør
 4 spsk vand
 2 æbler
 Salt & peber
 4 stk. grove ciabattabrød



Tilberedningstid: ca. 40 min.

1. Krydr kalkunschnitzlerne med salt og peber. Skær 2 æbler i tynde skiver og læg 2 skiver taglagt på hver kalkunschnitzel. Læg et salvieblad oven på og svøb skinken omkring.
2. Skræl persillerødderne og gulerødderne og skær dem i skrå skiver. Glasér dem i en gryde i smør og vand ved svag varme og under låg i 10 min.
3. Skær resten af æblerne i både og kom dem ved persillerødderne. Ryst gryden og lad simre endnu 3-4 min.
4. Brun kalkunschnitzlerne i smør 2 min. på hver side. Hæld cider/æblesaft over og kog 5 min. Vend schnitzlerne efter halvdelen af stegetiden.
5. Lun brødene 3 min. på brødristeren eller i ovnen. Server grønsagerne til schnitzlerne sammen med skyen og brød.

Næringsindhold pr. person:

Energi: 3090 KJ (739Kcal)

	Energy (KJ)	Energy (kcal)	Energi (%)
Protein	865	207	28
Kulhydrat	1452	347	47
Fedt	773	185	25