

## KALKUNBRYST, marineret ( 6 pers.)

### *Ingredienser:*

750 gr. kalkunbryst

### Marinade:

2 spsk. rapsolie

3 spsk. soya

1 tsk. rosmarinnåle

1 fed hvidløg

salt, peber

### *Sådan gør du:*

1. Rør marinaden sammen, og vend kalkunbrystet i den
2. Pak kalkunbrystet i en plasticpose med marinaden, og stil den i køleskab i min. 6 timer, eller natten over.
3. Kalkunbrystet intervalsteges:
4. Steg den ved 200 gr. i 30 min.
5. Tag stegen ud, dæk den med folie og et viskestykke, og lad den trække i 20 min.
6. Steg den yderligere ca. 20 min. ved samme temperatur.
7. Stegetermometeret skal vise 70 gr.
8. Lad kødet hvile i 10 min. før det skæres ud.

Kødretter - K

