

Kalkunbryst med ingefærsovs 4 portioner



Ingredienser:

- 6 dl ris
- 10 dl vand
- 1 kalkunbryst ca 800 g
- 8 dl hønsebouillon
- ½ liter piskefløde
- 2 tsk honning
- 4 spsk soja
- 2 tsk støt ingefær
- Maizena sovse jævner

How to:

1. kog risene efter anvisningen på pakken
2. smelt smørret i en stegegryde
3. brune kalkunbrystet 3 minutter på hver side
4. tilsæt bouillon, piskefløde, honning, soja og ingefær og lad retten koge ved svag varme under låg i 25 minutter
5. vend kalkunbrystet og kog videre i 25 minutter under låg
6. tag kødet op og lad det hvile tildækket i ca 10 minutter
7. hæld sovsen igennem en si og derefter tilbage i gryden
8. bring sovsen i kog og jævn den med maizena
9. smag til med salt og peber