



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Senapsstek kalkonlårstek med rostad potatis, skysås och saltgurka

## Rostad potatis

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st

## Senapsstek kalkonlårstek

- Kalkonlårstek 300 g
- Salt 2 krm
- Dijonsenap ½ förp
- Mild senap ½ förp

## Skysås

- Smör\* 1 msk
- Vetemjöl 2 tsk
- Vatten 2 dl
- Oxbuljong 1 förp
- Socker ½ tsk

## Sallad

- Mixsallad 50 g
- Rädisor 1 förp
- Rödlök 1 st

## Till servering

- Saltgurka ½ förp

## Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olja, Salt, Smör\*, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl

- Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
- Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- Rostad potatis:** Klyfta potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olja, salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min, tills potatisen är mjuk och har fått fin färg.
- Senapsstek kalkonlårstek:** Skär bort fettkappan från kalkonlårsteken. Skär köttet i tärningar, ca 3x3 cm.
- Hetta upp lite olja och smör i en stekpanna. Stek kalkonbitarna runt om ca 3 min, tills de fått fin färg. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Lägg över i en ugnform (men spara stekpannan till skysås). Tillsätt dijonsenap och mild senap till ugnformen och blanda runt med det stekta köttet. Tillaga klart i nedre delen av ugnen ca 10 min, tills det är genomstekt.
- Skysås:** Smält lite extra smör i den använda stekpannan. Pudra ner vetemjöl. Vispa ner vatten, oxbuljong och socker. Låt sjuda ca 3 min, tills såsen har en bra konsistens.
- Sallad:** Kvarta rädisor och finstrimla rödlök. Lägg i en salladsskål tillsammans med mixsallad. Blanda med lite olja och salt.
- Servering:** Klyfta saltgurka på längden. Servera senapsstek kalkonlårstek med rostad potatis, skysås, saltgurka och sallad.