

Steikt kalkúnabringa með estragonbætttri maíssósu (fyrir 4)

3 msk olía
1 kalkúnabringa (u.b.b. 1 kg)
1 tsk rósmarínnálar
1-2 hvítlauksgeirar, smátt saxaðir
salt og nýmalaður pipar

Kryddið bringurnar með rósmaríni, hvítlauk, salti og pipar og steikið í olíu á pönnur þar til kjötið er orðið fallega brúnt á öllum hliðum. Steikið í 180°C heitum ofni í 25-30 mín. eða þangað til kjarnhiti nær 70°C.

Látið lauk krauma í olíu í potti í 2 mín. og gætið þess að hann brenni ekki. Bætið hvítvíni og maís í pottinn og sjóðið niður í síróp. Hellið soði og rjóma í pottinn og þykkið með sósuþjafnara. Setjið estragon saman við og maukið sósunu með töfrasprota eða í matvinnsluvél. Smakkið til með salti og pipar.

Skerið kjötið í fallegar sneiðar og berið fram með sósunni og t.d. steiktum kartöflum og blönduðu grænmeti.

Estragonbætt maíssósa

2 msk olía
1 laukur, smátt saxaður
2 dl hvítvín, má vera óáfengt
2 dl maísbaunir (frosnar)
2 dl kalkúnasoð eða vatn og kalkúnakraftur
2 dl rjómi
1 msk estragon (fáfnisgras)
sósujafnari, ljós
salt og nýmalaður pipar

