

Oppskrift

## Roulade de dinde à l'estragon: Kalkunrulade med bacon i sennep- og estragonsaus



Klassisk poulet à l'estragon er en fransk tradisjonsrett som kombinerer «nasjonalfuglen» med «nasjonalurten». Kylling kombinert med sjallottløk, hvitvin, fransk sennep, fløte og selvfølgelig estragon. Her har vi brukt kalkun og bacon i stedet for kylling.

# 1

## Kalkunrulade

Forvarm ovnen til 190 °C. Del kalkunfileten i 1 cm tykke skiver og press dem litt utover et bakepapir. Legg en skive bacon over og rull sammen til en rulade. Stikk en pinne gjennom, slik at den vil holde på fasongen. Varm opp en stekepanne og brun ruladene raskt i litt smør og legg dem i en ildfast form.

# 2

## Sennep- og estragonsaus

Finhakk sjalott- og hvitløk. Smelt smør i en vid kjele og surr løken blank og myk i 5 minutter. Rør inn vin og gi et oppkok. Tilsett fløte og jevn ut med maisenna. Rør inn Crème Fraîche og smak til med sennep, estragon, sitron, salt og pepper. Sausen trenger å være ganske smaksrik da den blir mildere under bakingen.

Hell den varme sennep- og estragonsausen over ruladene, sett i ovnen og bak i 30 minutter. Dryss over revet Comté og bak 15 minutter ekstra. Ta ut formen, la den sette seg i 15 minutter og dryss over litt ekstra estragon.

Server med bagett til å dyppe i den deilige sausen, og en frisk blandet salat.

## Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet m/Skinn 3xca 1,8kg Fr Pk



Bacon u/Svor Skivet Pk



## Ingredienser

### Kalkunrulade

Prior Kalkunfilet m/skinn 700 g

Gilde Bacon 10 skiver

### Fløtesaus

Kinesisk hvitløk 1 stk

Sjalottløk 2 stk

Meierismør 1 ss

Hvitvin 2 dl

Kremfløte 5 dl

Maisenna 1 ss

Crème fraîche 2 dl

## Kalkunrulade

### Fløtesaus

### Til topping

### Til servering

Dijonsennep	4 ss
-------------	------

Estragon, hakket 5 ss

Sitron	0,5 stk
--------	---------

Salt og pepper

### Til topping

Comté 75 g

### Til servering

Bagett

Blandet salat	
---------------	--