

# Kalkonfilé med soltorkade tomater

Ugn: 200° C



4 pers

600 g kalkonfilé

12 soltorkade tomater, finhackade (1/2 burk)

½ dl vitt vin

2 msk kycklingfond

2 tsk soja

½ dl hackad persilja

3 dl creme fraiche

2 pressade vitlöksklyftor

Salt och peppar

1. Skär filén i centimeter tjocka skivor.
2. Salta och peppra, bryn dem ett par minuter.
3. Lägg filén i en eldfast form.
4. Blanda övriga ingredienser till en sås och häll över filén.
5. Sätt in i ugnen 10-15 min

Servera med t.ex. pressad potatis och sallad.

SMAKLIG MÅLTID!