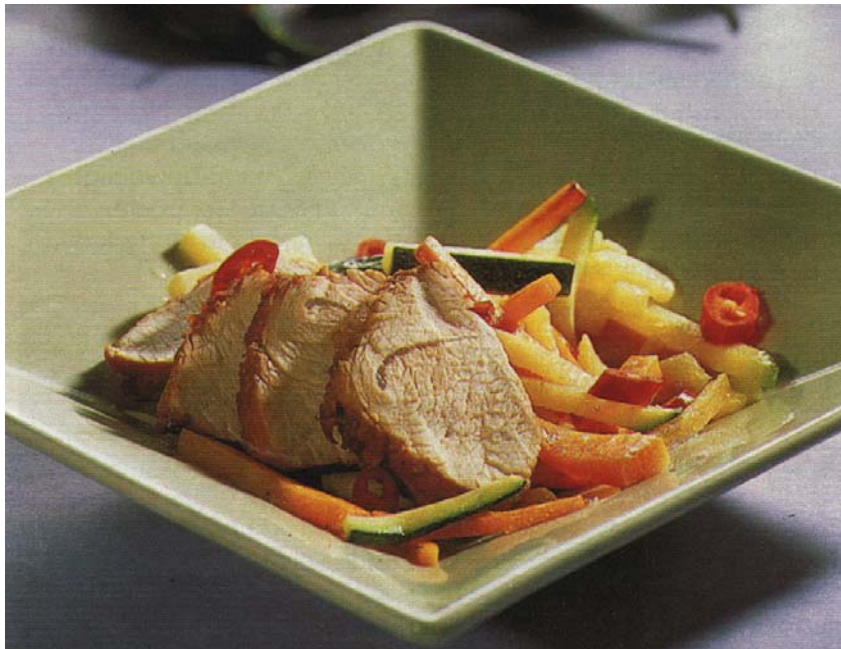


KALKUN STEGT I HONNING OG SOJA



4 personer

2 gulerødder

1 squash ca. 250 g.

1 frisk rød chili

kalkunbryst/kalkunfilét ca. 300 g.

1 spsk. olie

2 spsk. akaciehonning

4 spsk. soja

1-2 dl hønsebouillon

Skær gulerødder og squash i stave.

Rens chilien for stilk og kerner og skær den i fine tern.
(Hvis den er meget stærk nedsættes mængden.)

Svits grønsagerne i en gryde i halvdelen af olien og tag dem op.

Brun kødet i resten af olien, tilsæt honning og soja og svits lidt videre.

Tilsæt bouillon og steg for svag varme under låg 15 min.

Vend kødet og steg yderligere 5 min.

Kom grønsagerne ved og steg 5 min. mere.

Tag kødet op og skær det i skiver.

Tilbehør: ris, flute