

Ratatouille

0,4 kg ziemniaków
5 dag ogórka
5 dag pomidora
pęczek koperku
pęczek szczypiorku
5 łyżek majonezu

Indyk

0,2 kg indyka
sól
pieprz grubo mielony
papryka słodka
papryka ostra
1 dag masła klarowanego
0,01 l oleju

Sos

0,5l śmietany 30%
2 szt. sera lazur
ser gouda
sok z cytryny (opcjonalnie)
natka pietruszki
sól
pieprz

Marynujemy indyka dzień wcześniej. W rondlu podgrzewamy śmietanę, pokruszony ser lazur i dodajemy starty ser gouda. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Jeśli sos będzie zbyt mdły skrapiamy go cytryną. Gdy sos zgęstnieje przecieramy go przez sito i dodajemy natkę pietruszki.

Warzywa kroimy w drobną kostkę, szczypiorek i koperek siekamy. Dodajemy sól, pieprz i majonez. Wszystkie składniki mieszamy ze sobą.

Filet z indyka kładziemy na rozgrzanej patelni grillowej z odrobiną masła klarowanego. Mięso grillujemy z obu stron przez około 4 minuty. Podajemy polane sosem serowym z warzywnym ratatouille.