



### Ingredienser

1 kalkunbryst, 900 g  
1 1/2 dl abrikosmarmelade  
1 1/2 pakke bacon, 225 g  
Vand  
Salt og peber

Tilbehør: Kogte kartofler og bønner eller salat

### Sauce:

2 dl væde fra kalkunbrystet  
1 1/2 dl kartoffelvand  
Brun sovsejævner  
1 lille tsk. mørk balsamicoeddike  
Salt og peber

### Beskrivelse

Dup kalkunbrystet tørt med et stykke køkkenrulle. Gnid det med salt og peber. Læg det i et ovnfast fad

Smør abrikosmarmelade på og læg bacon henover.

Hæld kogende vand i bunden af fadet.

Sæt kalkunbrystet i ovnen ved 180 grader varmluft i 50-60 minutter til kernetemperaturen er 75.

### Sauce:

Væden fra kalkunbrystet spædes op med vand fra de kogte kartofler. Kog det op og jævns med sovsejævner. Smag til med balsamicoeddike, salt og peber.