

# Braiseret kalkunsteaks i tomatkarrysauce med løg og rød peberfrugt

4 pers.

Mad  
mad.winther.nu



## Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 25 min.

Tilberedningstid: 30 min.

## Ingredienser

4 stk. kalkunsteaks

2 løg

2 rød peberfrugt

1 lille ds. koncentreret tomatpuré

2 tsk. karry

4 spsk. mel

7 – 8 dl. vand

1 terning hønsebouillon

2 tsk. hvidvinseddike

Salt og peber

2 knsp. timian

## Beskrivelse

Skyl peberfrugterne, del dem på langs og fjern indmaden. Skær dem i tynde strimler på langs. Pil løgene, og del dem i kvarte både.

Varm en sauterpande. Steg kalkunsteaksene i smør kortvarigt på begge sider. Tag kalkunsteaksene op igen, og læg dem til side.

Kom de strimlede peberfrugter og løgbåde i panden og svits det godt. Tilsæt tomatpuré og karry og brænd det kortvarigt. Tilsæt melet og rør det godt sammen. Kom vand i til saucen har den rette konsistens. Pas på at den ikke bliver for tynd. Tilsæt til sidst hvidvinseddike, hønsebouillonterningen, salt, peber og timian.

Kom kalkunsteaksene tilbage i saucen, og braiser dem møre ved svag varme. Vend dem indimellem. Smag evt. saucen yderligere til inden servering.

Server med ris og flutes.