

Peberfrugt fyldt med krydret kalkunfars med løg, abrikoser og pistaciekerner

Receptnummer:

080002

Råvarer:

Kg	%	Varenummer
0,400	34,48	Små peberfrugter (4 hele)
0,300	25,86	Hakket kalkunkød
0,050	4,31	Hakket løg
0,100	8,62	Hele abrikoser
0,020	1,72	Soltørrede tranebær
0,120	10,34	Æg
0,100	8,62	Mælk
0,020	1,72	Rasp
0,050	4,31	Grillmarinade special 238757
1,160	99,98	Total

Arbejdsgang:

Peberfrugterne skæres 1-2 cm fra toppen, kerne og hinder fjernes forsigtig. Kalkun kødet blandes med de andre ingredienser. Farsen fyldes ned i peberfrugten og toppen sættes på igen. Peberfrugterne kommer i alu bakke og sættes i midten af grillen over indirekte varme. Steges 35-40 minutter.