

## **Kalkunbryst med broccolifyld**

8 personer:

1,2 kg kalkunbryst  
250 g hakket kalkunlår  
250 g champignon  
500 g broccoli  
2-3 æggehvider  
1-2 spsk mel  
salt, peber og 2 fed hvidløg

1. Champignonerne rives groft
2. Broccolien blanches og moses
3. Broccoli, champignoner og hakket kød blandes og samles med æggehviderne og melet.
4. Smages til med salt, peber og presset hvidløg
5. Fyldes i det udbenede kalkunbryst, der snøres og steges i ovnen ved 200 grader i 1 ¼ time