

## Soyamarineret kalkunbryst (4 personer)

400 g kalkunbryst, fri for ben

Marinade:

1½ dl kinesisk soya.

½ dl olie

1 tsk reven frisk ingefær

Reven skal af ½ vasket citron

1 fed hvidløg, fint snittet

1. Ingredienserne til marinaden røres sammen.
2. Anbring kalkunbrystet i en skål og hæld marinaden over. Kødet skal trække mindst 2 timerr. Kødet vendes af og til i marinaden.
3. Tag kødet op af marinaden og lad det dryppe godt af.
4. Brun kødet let på en pande. Kødet steges videre i ovnen 45 minuttter. Lad kødet trække i 5 minutter, inden det skæres ud. Anvendes der schnitzler steges disse i ovnen i 5 minutter.