



Oppskrift

Brødstuffing til hel kalkun



Slik lager du brødstuffing til kalkun. Kan brukes til fyll i hele kalkun eller til servering ved siden av.

1

Slik gjør du

Varm ovnen til 200 grader. Riv brødet i små biter og bland brødbitene med 2 ss olje. Fordel brødbitene utover et stekebrett med bakepapir og stek brødbitene gylne og sprø i ovn i ca. 10 minutter.

2

Stek stuffingblanding i pannen

Rens og skjær løk og hvitløk i tynne skiver. Varm 2 ss olje i en stekepanne. Fres løk og hvitløk til løken blir myk og lett gyllen. Klem pøsefarsen (rett fra pølsetarmen) over i pannen. Del den opp i små biter med stekespaden.

3

Bland resten av ingrediensene

Fres alt videre til pøsefarsen har fått litt farge, rør inn tranebær, nøtter og persille. Bland brødbitene med pøseblandingen og krydre med salt og pepper.

4

Server

Brødfarsen kan enten fylles i kalkunen, eller serveres ved siden av.

Vel bekomme!

Ingredienser

Du trenger

Rå grov salsicca	300 g
Loff	250 g
Rødløk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Tørkede tranebær	1 dl
Aprikoser	50 g (tørkede)
Nøtteblanding (mandel, valnøtt, pistasjnøtt og hasselnøtt)	1 dl
Persille	0,5 dl
Olivenolje	

Allergener

- Svoveldioksid og sulfitter
- Gluten
- Nøtter