



Oppskrift

Hel kalkun med eplechutney og saltbakte poteter



Denne kalkunoppskriften passer perfekt hvis dere er 4-6 personer. Denne retten er en smaksfest med det gode hvite kjøttet, eplechutney og saltbaktepoteter.

TIPS! Hvor mye hel kalkun trenger jeg å beregne per porsjon/person? Vi gir deg svaret: Beregn ca 500g pr. porsjon/person.

1

Begynn med å tine kalkunen

Kalkunen bør tines i kjøleskap i minst to døgn. La den gjerne ligge i posen den kommer i så unngår du at den tørker.

I esken finner du også en pose med innmat. Den kan for eksempel brukes til å koke kraft til sausen.

2

Klargjør kalkunen

La kalkunen få ligge på kjøkkenbenken 2-3 timer før du skal steke den for at temperaturen skal stige i kjøttet. Dekk fortsatt til slik at den ikke tørker ut.

Tørk godt av kalkunen utvendig og innvendig.

Ta tak i vingene og bøy dem bakover slik at kalkunen ligger med vingene «på nakken».

3

Sett kalkunen i ovnen

Pensle kalkunen med smør, strø over salt og pepper og gni det inn i skinnet. Har du friske urter kan du gjerne gni dette inn i skinnet også.

Forvarm ovnen til 160-180°C. Beregn ca ½ time steketid pr kg kalkun. Pluss på ½ time hvis kalkunen er fylt. Stikk et steketermometer inn i den tykkeste delen av låret, uten å treffe benet.

Stell pent med fuglen underveis i steking. Øs over sjuen fra langpannen, eller pensle kalkunen med smeltet smør med jevne mellomrom.

Når temperaturen viser 68-70°C er kalkunen ferdig. Stikk en spiss kniv inn i lårfestet; kraften som pipler ut skal være blank. Er den fortsatt rosa, må steketiden forlenges.

La den ferdige kalkunen hvile minst 20 min før den skjæres opp.

Det er en liten utfordring å få perfekt stekte bryst og lår samtidig. Er lårene fortsatt ikke helt stekt ved servering, kan du la de ettersteke mens du nyter det saftige brystet. Vårt tips er å ta kalkunen ut av ovnen når brystet er perfekt, presentere kalkunen hel, for så og eventuelt ettersteke lårene i ovnen mens brystet nytes. Server lårene på neste runde.

4

Lag eplechutney

Finhakk løk og eple. Surr det mykt i litt smør og ha over sukker, eddik og krydder. La det koke på lav varme i 10 min under omrøring. Om det blir for tørt sper du på med litt vann, men husk at den skal være litt tykk.

5

Calvados saus på sjy

Finhakk løken og surr den myk i smør i en kasserolle. Hell over calvados og tenn på spriten med en fyrstikk (OBS ikke under kjøkkenviften, men gjerne foran dine gjester!)

Hell over steikesjy og kremfløte. La det koke på lav varme til det tykner, eventuelt jevne det med litt mel. Smak til med salt og pepper.

6

Saltbakte poteter med timian

Sett ovnen på 200 grader. Skrell potetene eller behold skallet om du liker det. Fordel ut saltet i en liten ildfastform og plasser ut potetene i saltet. Stek i ovnen ca 20-30 min. Server med frisk timian.

7

Smørdampede aspargesbønner, sukkererter og sjalottløk

Vask grønnsakene godt. Skrell og del opp løken på midten. Smelt smør i en stor kasserolle og ha i grønnsaker. Ha over vann eller vin. Sett på lokk og la grønnsakene dampes i ca. 5 min. Smak til med salt og eventuelt litt sitronsaft.

8

Del opp kalkunen og server

Skjær langs brystbenet ved å gjøre et snitt på yttersiden av brystet fra vingefestet mot lårfestet.

Brystfileten er da løs. Skjær den i ca ½ cm tykke skiver og legg om ønskelig alt tilbake på kalkunen.

Lårene skjæres løs ved å vri de ut fra kroppen og skjære over lårbeinet. Fjern beinet og skjær kjøttet i så hele skiver som mulig. Vingene brekkes av og dele i to.

Produkter i denne oppskriften

Kalkun Hel 3,9-6,9kg Fr Pk

Ingredienser

Ingredienser

PRIOR hel kalkun 1 stk (beregnet ca 500g per pers)

Rosmarin	1 neve
Grønne epler	3 stk
Rosiner	2 dl

Eplesider (ev. eplejuice) 2 dl

Eplechutney

Gul løk	1 stk
Grønne epler	3 stk
Smør	20 g
Hvitt sukker	1 dl
Eplecidereddik	4 ss
Cayennepepper	1 knivsodd

Salt & Pepper 1

Calvados Saus på sju

Sju	3 dl
Sjalottløk	2 stk

Smør 10 g

Ingredienser

Eplechutney

Calvados Saus på sju

Saltbakte poteter med timian

Smørdampede aspargesbønner, sukkererter og sjalottløk

Kremfløte	1 dl
-----------	------

Calvados 0,5 dl

Saltbakte poteter med timian

Små poteter 600 g

Salt	2 dl (grovsalt)
------	-----------------

Timian 1 neve

Smørdampede aspargesbønner, sukkererter og sjalottløk

Aspargesbønner 1 pk

Sukkererter	1 pk
-------------	------

Sjalottløk 4 stk

Smør	30 g
------	------

Hvitvin 0,5 dl (eventuelt bruker du vann)

Salt	
------	--

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose