

Image not found or type unknown



Oppskrift

Slik steker du hel kalkun

Image not found or type unknown



Å lage helstekt saftig kalkun til middag er ingen kunst om du bare følger noen enkle knep!

1

Begynn med å tine kalkunen

Slik tiner du 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 f.eks. brukes til å koke kraft til sausen.

2

Klargjør kalkunen

Hel Kalkun How to no027960

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

Fyll kalkunen

Stuffing til hel kalkun

Dersom du ønsker å ha stuffing i kalkunen er dette tiden for å klargjøre denne.

Et enkelt tips er å dele rødløk og epler i kløfter og båter. Bland det sammen med appelsinsaft, en god klunk olivenolje, salt, kvernet pepper og urter.

[Flere tips til stuffing finner du her.](#)

Løft kalkunen over i en langpanne og bruk hyssing til å binde sammen lårene. Bruk bomullshyssing og stram godt til.

Dersom det er vanskelig å få hullet til buken tett kan du f eks sy det sammen med bomullshyssing.

4

Sett kalkunen i ovnen

Kalkun klar til steking

Image not found or type unknown

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 slyen 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.

5

Del opp kalkunen og server

Hel Kalkun How to no027955

Image not found or type unknown

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.

Ingredienser

Du trenger

Prior hel kalkun 3 kg

Smør

Stuffing

Rødløk 2 stk

Røde epler 3 stk

Appelsin (saften) 1 stk

Olivenolje

Salt & Pepper

Kvister med timian 2 stk

Kvister med rosmarin 2 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose