



Oppskrift

Hel kalkun med syrlig tilbehør og fløtesaus



Helstekt kalkun er alltid godt til jul og nyttår. Vi gir deg fremgangsmåten og det perfekte tilbehøret til festdagen. Server Nyttårskalkun med deilig friskt tilbehør, crunchy poteter og en sødmefyllt fløtesaus.

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

1

Slik gjør du

Start med forberedelser av kalkun

Aldri stekt hel kalkun før og ønsker å se bildeserie for fremgangsmåten steg for steg? Klikk deg inn på [denne oppskriften for å se hvordan du helsteker kalkun.](#)

Eller følg disse enkle stegene

- 1) Tin kalkunen i minst to døgn i kjøleskap.
- 2) Fjern posen med innmat.
- 3) Tørk kalkunen med papir inn- og utvendig.
- 4) Legg kalkunen forsiktig i en langpanne eller på et stekebrett.
- 5) Lag små lommer i skinnet, og fyll med hvitløk og smør. Evt. kan du blande sammen hvitløk og smør og legge under brystskinnen

2

Slik lager du stuffing

Skjær eple i båter og bland sammen med druer og timian.

Fyll kalkunen med epler, druer og timian. Knyt hyssing rundt beina og stram til.

Legg kalkunen i langpanne. Pensle med smeltet smør blandet med salt og pepper og hell over litt eplejuice eller cider.

Stek fuglen i ovnen på 160 °C i 30 min per kilo.

3

Slik helsteker du kalkun

Stek kalkunen med stuffing i ovnen på 160 °C i 30 min. per kilo.

Ha mer eplejuice eller cider i langpannen under steking.

La kalkunen hvile i minst 20 min. før den serveres.

4

Slik lager du fløtesaus med Calvados

Finhakk løken og surr den myk i smør i en kasserolle.

Hell over calvados og tenn på spriten med en fyrstikk (OBS ikke under kjøkken viften!!)

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

5

Slik lager du smashed småpoteter

Kok poteter i vann med salt til de er møre.

Legg de i en ildfast form og ha over olje, smør, hakket hvitløk, saften av sitron og hakket timian.

Smash de lett med en gaffel og strø over parmesan. Stek på varmluft på 210 grader til potetene er litt sprø. Ca 15-20 min.

6

Slik lager du smørdampede asparges og epler

Kutt bunnen av aspargesen. Del eple i småbiter. Smelt smør i en stor kasserolle og ha i asparges og sjalottløk.

Ha over vann eller vin. Sett på lokk og la det dampe i ca. 3-5 min. Smak til med salt og ev litt sitronsaft.

Vend alt sammen med ruccula, chiccori blader, delte fiken og eplebiter ved servering.

TIPS! Bruk ruccula, sikori blader, delte fiken og eplebiter som pynt for å skape et fargerikt serveringsfat sammen med kalkunen.

7

Servering

Server Nyttårskalkun med deilig friskt tilbehør, crunchy poteter og en sødmefylt fløtesaus.

Passer perfekt i julen når man blir lei av den fete julematen.

Produkter i denne oppskriften

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

Ingredienser

Du trenger

PRIOR hel kalkun

Smør	
------	--

Salt & Pepper

Stuffing

Timian

1 neve

Grønne epler	
--------------	--

2 - 4 stk

Grønne druer

1 stk liten klase

Eplesider (ev. eplejuice)	
---------------------------	--

2 dl

Fløtesaus med Calvados

Sjalottløk (finhakket)

2 stk

Smør	
------	--

10 g

Calvados

1/2 dl

Stekesjy	
----------	--

3 dl

Kremfløte

1 dl

Salt & Pepper	
---------------	--

Smashed småpoteter

Små poteter

600 g

Du trenger

Stuffing

Fløtesaus med Calvados

Smashed småpoteter

Smørdampede asparges og epler

Smør	4 ss
------	------

Sitron (saften) 1/2 stk

Hvitløksfedd	3 stk
--------------	-------

Timian 1 neve

Parmesan (revet)	100 g
------------------	-------

Smørdampede asparges og epler

Asparges 2 bunter

Granny Smith epler	2 stk
--------------------	-------

Sjalottløk (finhakket) 3 stk

Smør	30 g
------	------

Vann 1 dl eller hvitvin

Sitron (saften)	1/2 stk
-----------------	---------

Salt

Ruccola	1 pk
---------	------

Fiken 4 stk

Du trenger

Stuffing

Fløtesaus med Calvados

Smashed småpoteter

Smørdampede asparges og epler

Smørdampede asparges og epler

Chiccori	3 stk
----------	-------

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose