



## Oppskrift

# Kalkunfilet med potet- og sellerimos og karamellisert rosenkål



Kalkunfilet i stekepose blir alltid saftig og godt. Vi lærer deg fremgangsmåten så du får et garantert saftig resultat. Men hvilket tilbehør bør du servere til kalkun? Potetmos og rosenkål passer perfekt til kalkun. En klassisk og god kalkunmiddag.

**TIPS! Hvor mye kalkunfilet trenger jeg per porsjon/person?** Vi gir deg svaret: Beregn ca 200g pr. porsjon/person.

**1**

## **Slik gjør du**

### **Start med forberedelser av kalkunfilet**

Fileten kommer i stekepose.

Legg posen i en ildfast form med den flate siden opp og stek ved 220grader i ca 45 min. Kjernetemperaturen er da ca 64grader. Posen åpner seg underveis for at fileten skal få stekeskorpe.

Ta fileten ut av ovnen og la den hvile i posen i minimum 10 minutter.

Fileten skal ha en kjernetemperatur på minimum 68grader når den spises.

**2**

## **Slik lager du selleri- og potetmos**

Skrell potet og sellerirot og kok de myke i saltet vann. Grovhakk hvitløk og stek de myke på lav temperatur i 100 gram smør.

Når potet og sellerirot er ferdigkokt heller du over det smeltede hvitløksmøret og 2 dl fløte. Kjør alt slett med en stavmikser.

Smak til med salt og litt pepper. Sett til siden og begynn med rosenkålen

### 3

#### **Slik karamelliserer du rosenkål**

Del opp rosenkålen på midten. Smelt smør i en panne.

Tilsett sukker og rosenkål.

Stek på middelsvarme så rosenkålen blir litt myk og karamellisert.

Ha i eple i båter og la de stekes med sammen med mandler et par minutter.

Finnhakk timian og dryss over.

Ha i svisker og smak til med salt og pepper

### 4

#### **Slik lager du fløtesaus**

Smelt smør i en kasserolle. Rør inn hvetemelet og la det frese et par minutter under omrøring.

Spe i varm kraft eller buljong, litt av gangen og visp godt underveis for å unngå klumper. Gjerne ta vekk kjelen fra platen så blandingen ikke svir seg-

Tilsett kremfløte og soyasaus. Kok opp og la sausen småkoke i 8-10 minutter.

Smak til med salt og pepper.

## 5

### Servering

Server kalkun i skiver sammen med deilig mos, karamellisert rosenkål og fløtesaus.

## Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Salt&Pep 750g Stekefilm Enh

## Ingredienser

### Ingredienser

PRIOR kalkunfilet salt&pepper 750 g

### Karamellisert rosenkål

Rosenkål 500 g

Smør 50 g

Brunt sukker 3 ss

Salt

Røde epler 2 stk

Svisker 1 dl

Mandler 100 g

Kvist med Timian 1 stk

### Potet- og sellerimos

Stekesjy (fra stekeposen) 2 dl

Fløte 2 dl

Salt & Pepper

Hvitløksfedd 2 stk

### Fløtesaus

Smør 2 ss

## Ingredienser

Karamellisert rosenkål

Potet- og sellerimos

## Fløtesaus

Hvetemel	2 ss
Oksekraft	4 dl
Fløte	2 dl
Soyasaus	1/2 ss

## Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Nötter
- Gluten
- Soya