



Oppskrift

Urtekrydret kalkun lårstek med rotgrønnsaker og småpoteter



Kalkun lårstek i stekepose blir alltid saftig. Server med rotgrønnsaker, småpoteter og urter. En klassisk og god familiemiddag.

1

Start med forberedelser av kalkun lårsteken

Lårsteken kommer i stekepose, og er krydret med urter.

Legg posen i en ildfast form med den flate siden opp og stek ved 210grader i 50-60 min. Tiden vil variere litt fra stekeovn til stekeovn. Posen vil åpne seg underveis i steking, så det vil være enkelt å bruke steketermometer.

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

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

2

Slik lager du rotgrønnsaker

Skrell og del grønnsakene i staver eller grove biter og ha de i en ildfast form.

Bland inn litt olje, salt og pepper og sett det inn i ovnen sammen med kalkunen.

La grønnsakene stå i ovnen i ca 40 min.

3

Slik lager du småpoteter

Kok potetene knapt møre i lettsaltet vann. Hell av vannet og damp potetene tørre

Del hvitløkfeddene fra hverandre. Behold skallet på og knus feddene røft med bredsiden av en kniv.

Bruk en stor stekepanne og stek potetene gylne og helt møre i en blanding av olje og smør over middels høy varme. La både hvitløk og timian få være med hele tiden. Krydre med flaksalt og timian før servering.

4

Stekesjy til saus

Stekesjyen i posen kan fint brukes som saus, eller bruk annen ønskelig saus

Produkter i denne oppskriften

Kalkun Lårstek Urtekrydder i stekepose 800g

Ingredienser

Du trenger:

PRIOR Kalkun Lårstek i stekepose

ROTGRØNNSAKER

Rotgrønnsaker (f.eks. gulrot, sellerirot, pastinakk og søtpotet)

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

Olje

SMÅPOTETER

Små poteter

Salt	
------	--

Smør eller olje til steking

Timian	(kan sløyfes)
--------	---------------

Hvitløk

(kan sløyfes)

Allergener

- Soya
- Melkeprotein inkl laktose