

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Kalkun med rosmarin, eplechutney og saltbakte poteter

Image not found or type unknown



Denne kalkunoppskriften passer perfekt hvis dere er 4-6 personer. Beregnet med ca. 500 g kalkun per person.

## 1

### Begynn med å tine kalkunen

Tin kalkunen i minst to døgn i kjøleskapet. Fjern posen med innmat hvis den ligger inne i fuglen.

## 2

### Når kalkunen er tint

Tørk kalkunen med papir inn- og utvendig. Legg kalkunen forsiktig i en langpanne eller på stekebrett.

Skjær eple i båter og bland sammen med rosiner og rosmarin stilker. Fyll kalkunen med dette. Knyt hyssing rundt beina og stram til. Pensle kalkunen med smør, salt og pepper.

Stek fuglen i ovnen på 160 °C i 30 min per kilo. Hell over litt eplejuices eller sider i langpannen.

## 3

### 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.

## 4

### 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 kjøkken viften, men gjerne foran dine gjester!)

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

## 5

### 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.

## 6

### 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 ev litt sitronsaft.

### Ingredienser

#### Ingredienser

Prior hel kalkun	1 stk (beregnet ca 500g per pers)
Timian	1 stk
Grønne epler	3 stk
Rosiner	2 dl
Eplesider (ev. eplejuice)	2 dl

#### Eplechutney

Løk	1 stk
Grønne epler	3 stk
Smør	20 g
Sukker	1 dl
eplecidereddik	4 ss
Cayennepepper	1 knivsodd

## **Ingredienser**

### **Eplechutney**

#### **Calvados Saus på sju**

#### **Saltbakte poteter med timian**

#### **Smørdampede aspargesbønner, sukkererter og sjalottløk**

Salt & Pepper 1

#### **Calvados Saus på sju**

Sju 3 dl

Sjalottløk 2 stk

Smør 10 g

Kremfløte 1 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