

Image not found or type unknown



Oppskrift

Slik lager du kalkunen til høsttakkefesten

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

Legg kalkunen forsiktig i en langpanne eller på et stekebrett. Lag små lommer i skinnet, og fyll med hvitløk og smør. Eventuelt kan du blande sammen hvitløk og smør og legge under brystskinnet.

3

Eplestuffing

Finhakk brød og eple. Ha det i en bolle sammen med tranebær og 1 potte hakket persille. Ha over kremfløte, salt og pepper. Bland sammen og la væsken trekke inn i blandingen.

4

Knyt hyssing rundt beina på kalkunen og stram til. Pensle den med smør, salt og pepper. Stek fuglen i ovnen på 160 °C i 30 min. per kilo. Ha litt hvitvin eller eplejus i langpannen under steking. La kalkunen hvile i

minst 20 min. før den serveres.

Ingredienser

Du trenger

Prior hel kalkun 1 stk (beregnet ca 500g per pers)

Smør 100 g

Hvitløksfedd 4 stk (finhakket)

Salt & Pepper

Eplestuffing

Brød 3 skiver

Epler 3 stk

Tranebær 2 dl

Persille 1 stk

Kremfløte 1 dl

Salt & Pepper 1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten