



Oppskrift

Stuffing i form



Stuffing kan serveres som fyll til kalkun eller som tilbehør tilbredt i form.

1

Slik gjør du

Bruk en kjøkkenmaskin eller hurtigmikser og kjør kjøttdeigen seig med saltet. Tilsett kvernet pepper, potetmel, egg og persille, og kjør alt godt sammen. Spe med kald melk, litt etter litt.

2

Fyll en form med stuffingen

Bruk en mellomstor brødform, eller terrinform, og kle den med baconskiver som overlapper hverandre. Fyll formen med farsen, press den godt sammen og brett skivene over toppen.

Kanskje du må legge en ekstra skive på toppen for å dekke overflaten. Stek farsen ved 160 grader i 45-60 minutter.

3

Server

Skjær «stuffingen» i saftige skiver ved servering.

Tips! Stuffingen kan også fylles inn i kalkunen - da uten bacon.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingbacon Skivet 140g Enh

Kalkunbacon Skivet 140g Enh

Egg 18 M Frittgående 53-63g Enh

Ingredienser

Du trenger

Salt	1,5 ts
Pepper (grovmalt)	
Sjalottløk	2 stk
Potetmel	1,5 ss
PRIOR egg	2 stk
Melk	3 dl
Persille	0,5 dl
Aprikoser	0,5 dl (tørket)
Pistasjnøtter	0,5 dl
Bacon	150 g
kjøttdeig av kylling	600 g

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter