Oppskrift

Hel kalkun fylt med eple,tranebær og nøttestuffing



Helstekt kalkun er alltid godt til Thanksgiving eller Høsttakkefesten. Vi gir deg fremgangsmåten og det perfekte tilbehøret til festdagen. Prøv denne retten med helstekt kalkun med stuffing, ovnsbakte søtpotetfrites og gulerøtter, søtpotet aioli, rugbrødchips og tranebærkompott. Masse deilige smaker til det hvite og gode kjøttet.

TIPS! Hvor mye hel kalkun trenger jeg å beregne per porsjon/person? Vi gir deg svaret: Beregn ca 500g pr. porsjon/person.

1

Slik gjør du

Start med forberedelser av kalkun

Aldri stekt hel kalkun før og ønsker å se bildeserie for fremgangsmåten steg for steg? Klikk deg inn på denne oppskriften for å se hvordan du helsteker kalkun.

Eller følg disse enkle stegene

1) Tin kalkunen i minst to døgn i kjøleskap.

2) Fjern posen med innmat.

3) Tørk kalkunen med papir inn- og utvendig.

4) Legg kalkunen forsiktig i en langpanne eller på et stekebrett.

5) Lag små lommer i skinnet, og fyll med hvitløk og smør. Evt. kan du blande sammen hvitløk og smør og legge under brystskinnet

2

Slik lager du stuffing

Finhakk brød og eple. Ha det i en bolle sammen med tranebær, rosiner, hakkede pekannøtter og persille.

Ha over kremfløte, salt og pepper. Bland sammen og la væsken trekke inn i blandingen. Fyll kalkunen med stuffingen. Knyt hyssing rundt beina på kalkunen og stram til.

Pensle den med smør, salt og pepper

3

Slik helsteker du kalkun

Stek kalkunen med stuffing i ovnen på 160 °C i 30 - 40 min. per kilo.

Ha litt hvitvin eller eplejuice i langpannen under stekingen.

La kalkunen hvile i minst 20 min. før den serveres.

4

Slik lager du søtpotet-aioli med rugbrødchips

Skrell søtpotet og skjær den i terninger. Kok de møre i saltet vann i ca. 10 minutter.

Hell av vannet og la potetbitene avkjøles. Legg potetene i en blender eller bruk en stavmikser, og bland inn hvitløk og eggeplommer. Hell oljen i søtpotetblandingen i en fin stråle mens mikseren går.

Bland i sitronsaften og smak til med salt og pepper.

Rugbrødchips lager du ved å steke tynne skiver i stekepanne i litt olje og ha over flaksalt.

Ha søtpotetaioli i en bolle. Topp med granateplefrø og hakket bladpersille. Server med rugbrødchips.

5

Slik lager du tranebærkompott

Ha tranebær i en gryte med sukker, appelsinskall og saft.

Legg i hele kvister med timian.

Kok opp og la bærene sprekke.

Kjøl ned, ta ut kvistene og hell kompotten i en bolle og server.

6

Slik lager du ovnsbakte søtpotetfrites og gulrøtter

Sett ovnen på 200 grader. Skrell søtpotet og del de til frites og gulrøtter på langs. Del opp gresskar i grove biter.

Legg alt i en ildfast form sammen med en hel hvitløk delt i to. Ha over olje, appelsinsaft, pekannøtter og lønnesirup.

Stek det i ca 30,40 min, til de er myke og nøttene har blitt litt karamellisert. Vend inn grønnkål og stek videre i 10 min.

Ha over flaksalt og chiliflakes og topp med litt rosmarin.

TIPS! Ha gjerne over klatter av myk chevre for litt ekstra smak.

7

Servering

Server Thanksgiving kalkunen med alt det deilige tilbehøret og gi gjestene en spennende middag med nydelige smaker.

Produkter i denne oppskriften

Kalkun Hel 3,9-6,9kg Fr Pk

Ingredienser

Du trenger

PRIOR hel kalkun

Smør	100 g
Hvitløksfedd	4 stk
Salt & Pepper	
Hvitvin	1 ss(eller)
Eplejuice	1 ss

Stuffing

Gammelt brød	2-4 stk
Epler	2-4 stk
Tranebær	1 dl
Rosiner	1 dl
Pekannøtter	100 g
Persille	1 potte
Kremfløte	1 dl
Salt & Pepper	

Søtpotet-aioli med rugbrødchips

Søtpotet	1 (liten) stk

Du trenger

Stuffing

Søtpotet-aioli med rugbrødchips

Tranebærkompott

Ovnsbakte søtpotetfries og gulrøtter

Eggeplomme	2 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Olivenolje	1,5 dl
Sitronsaft	2 ss
Salt & Pepper	
Granateple	1/2
Persille (grovhakket)	1 neve
Rugbrød	7 stk
Olivenolje	
Flaksalt	

Tranebærkompott

Tranebær	500 g
Appelsinskall	1 stk
Hvitt sukker	1 dl
Timian	2 kvister

Ovnsbakte søtpotetfries og gulrøtter

Gulrøtter	400 g
Søtpotet	2 stk
Gresskar	(mellomstort) 1 stk
Hvitløk	1 stk
Olivenolje	4 ss
Pekannøtter	1,5 dl
Lønnesirup	3 ss
Flaksalt	
Appelsin (saften)	1 stk
Grønnkål	200 g
Chiliflak	1 ss
Kvister med rosmarin	2 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter
- Gluten