

## Oppskrift

# Kalkun til høsttakkefesten og Thanksgiving



Høsttakkefest i Norge takker for avlingene, mens Thanksgiving i USA feires med kalkun. Vi viser deg hvordan du kan lage helstekt kalkun til den store festdagen!

**TIPS!** Denne oppskriften på helstekt kalkun passer perfekt hvis dere er 4-6 personer. Beregnet med ca. 500 g kalkun per person.

# 1

## Begynn med å tine kalkunen

Kalkunen bør tines i kjøleskap i minst to døgn. La den gjerne ligge i posen den kommer i så unngår du at den tørker.

I esken finner du også en pose med innmat. Den kan for eksempel brukes til å koke kraft til sausen.

# 2

## Når kalkunen er tint

La kalkunen få ligge på kjøkkenbenken 2-3 timer før du skal steke den for at temperaturen skal stige i kjøttet. Dekk fortsatt til slik at den ikke tørker ut.

Tørk godt av kalkunen utvendig og innvendig.

Ta tak i vingene og bøy dem bakover slik at kalkunen ligger med vingene «på nakken».

# 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 til den er blitt en myk masse. Fyll kalkunen med blandingen.

## 4

### Sett kalkunen i ovnen

Pensle kalkunen med smør, strø over salt og pepper og gni det inn i skinnet. Har du friske urter kan du gjerne gni dette inn i skinnet også.

Forvarm ovnen til 160-180°C. Beregn ca ½ time steketid pr kg kalkun. Pluss på ½ time hvis kalkunen er fylt. Stikk et steketermometer inn i den tykkeste delen av låret, uten å treffe benet.

Stell pent med fuglen underveis i steking. Øs over sjuen fra langpannen, eller pensle kalkunen med smeltet smør med jevne mellomrom.

Når temperaturen viser 68-70°C er kalkunen ferdig. Stikk en spiss kniv inn i lårfestet; kraften som pipler ut skal være blank. Er den fortsatt rosa, må steketiden forlenges.

La den ferdige kalkunen hvile minst 20 min før den skjæres opp.

Det er en liten utfordring å få perfekt stekte bryst og lår samtidig. Er lårene fortsatt ikke helt stekt ved servering, kan du la de ettersteke mens du nyter det saftige brystet. Vårt tips er å ta kalkunen ut av ovnen når brystet er perfekt, presentere kalkunen hel, for så og eventuelt ettersteke lårene i ovnen mens brystet nytes. Server lårene på neste runde.

## 5

### Del opp kalkunen og server

Skjær langs brystbenet ved å gjøre et snitt på yttersiden av brystet fra vingefestet mot lårfestet.

Brystfileten er da løs. Skjær den i ca ½ cm tykke skiver og legg om ønskelig alt tilbake på kalkunen.

Lårene skjæres løs ved å vri de ut fra kroppen og skjære over lårbeinet. Fjern beinet og skjær kjøttet i så hele skiver som mulig. Vingene brekkes av og dele i to.

## Produkter i denne oppskriften

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

## 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