

Helstekt kalkon

Ugn: 225° C



12 pers

Ca 6 kg Kalkon
50-100 g smör
2 dl katrinplommon
Ca 4 st äpple
1 citron
Salt, peppar
Lite grillkrydda
1 liter vatten

1. Tina kalkonen.
2. Ta ut innanmätet och skölj kalkonen. Torka den med lite papper.
3. Skölj och klyfta äpplena.
4. Stoppa äpplen och katrinplommon i kalkonen och bind ihop lårbenen med ett bomullssnöre (det går också att steka utan att binda ihop kalkonen).
5. Gnid in kalkonen med citron.
6. Blanda salt, peppar och lite grillkrydda och gnid in över hela kalkonen.
7. Smält en rejäl skiva smör i långpannan och lägg sedan i kalkonen med bröstsidan upp.
8. Slå på 1 liter vatten.
9. När den fått fin färg vänd kalkonen och låt den få fin färg på andra sidan. Vänd tillbaka en sista gång och låt stå inne tills den är färdig vid en innertemperatur på 80° C eller när köttsaften är klar om du skär invid benet. Ev. kan man behöva lägga på lite ugnsfolie på bröstet så den inte bränns. Beräkna cirka 30 minuters stektid per kilo.
10. Stek hals och inkråm upp på spisen, späd med lite vatten och spara skyn till såsen.
11. Sila bort stekskyn från långpannan (spara även denna till såsen).
12. Täck över kalkonen med folie (om den inte redan är det) och låt den vila till servering. Hit kan du förbereda ev. dagen innan och sedan värma kalkonen uppskuren. Vid servering värms kalkonen under folie i 100-125°C i 30-60 minuter. Skeda över lite sky på skivorna.

Kalkonsås

Steksky
4 dl Lätt creme fraich
6 dl grädde (vispbar)
Salt, peppar
Svart vinbärsjelé
Lite kinesisk soja och ev lite kycklingfond

Reducera ner skyn till cirka 2-3 dl. Tillsätt creme fraich och grädde. Smaka av med salt, peppar, svartvinbärsjelé och ev lite kycklingfond. Red av såsen till önskad tjocklek. Servera kalkonen med kokt potatis, sås och klassiska tillbehör som rödkål, äppelmos, brysselkål och gelé.

SMAKLIG MÅLTID!