

# Steking av kalkun

1 kalkun ca. 6 kg	Beregn ca. 500 gr. rå kalkun pr. person.
2 ss smør	Tin kalkunen i kjøleskap, det tar ca. 2 – 3 dager å tine kalkunen. Ta ut innmatposen , den bruker vi til å koke kraft.
1 ts salt	Pensle kalkunen med smeltet smør, tilsatt salt og pepper.
½ ts pepper	Bind lårene sammen ved beinknokene og legg vingspissene under kalkunen, legg den så i en langpanne.

Til sett 2 – 3 dl vann i pannen og sett den i ovnen, på nederste rille, på 180° C. Beregn ca. ½ times steketid per kg kalkun. Er kalkunen fylt må du beregne ca. ½ times lenger steketid. Bruker du steketermometer, skal kjernetemp. være 68° C målt i den tykkeste delen i kalkunbrystet.

(For å sjekke at den er stekt, kan du stikke knivspissen inn i lårfestet, er den stekt skal det renne klar kjøttssaft ut.)

La den hvile i 20 min. før du skjærer i den.

Tips: Legg klatter med smør/hvitløkssmør under skinnet på kalkunen, før du steker den, da holder den seg saftig.



## **Oppdeling av kalkunen:**

Bruk en spiss, skarp kniv og skjær ned langs brystbeinet av kalkunen. Skjær så ett snitt på yttersiden fra vingefestet mot lårfestet, til brystfileten er løs. Gjør det samme på motsatt side av kalkunen. Skjær fileten i ca. 0,5 cm tykke skiver og legg dem tilbake i skroget igjen.

Når alle har forsynt seg skjærer du løs lårene og vingene og deler dem i 2 .

## Kraft

Brun innmaten i smør i en kjele. Hell over kaldt vann til innmaten er dekket. Kok opp og skum av. Tilsett litt løk og gulrot og la kraften trekke 1 – 2 timer.

Når kalkunen er ferdig stekt , koker du ut langpannen og tar vare på sjen.

## Fløtesaus

0,5 l sju

0,5 l kraft

3 ss hvetemel

2 dl kremfløte

Salt

Pepper

Mål opp slik at du får 1 liter kraft og sju og kok opp. Rør ut hvetemel i vann , skal være klumpefri. Tillsett litt etter litt i sausen under kraftig røring. La sausen koke i 10 min for å få bort melsmaken. Ha i fløte og smak til med salt og pepper.



## Stuffing

Stuffing kan du fylle i kalkunen før du steker den, men husk å beregne lenger steketid da. Kan være like bra å lage stuffingen å servere den som tilbehør ved siden av kalkunen.

### Stuffing 1

1 løk

250 g svsker

3 epler

150 g druer

Rensk løken og skjær den i båter, skjær eplene i biter. Bland alt sammen og fyll i kalkunen.

**Som tilbehør:** Smelt litt smør i pannen, og stek løken slik at den blir blank, tilsett svsker, epler og druer og brun det lett. Legg det på fat sammen med kalkunen.

## Aprikos - rosin stuffing

100 gr loff i terninger  
1 rødløk  
1 fennikkel  
2 epler  
1 dl rosiner  
1 dl aprikoser  
2 egg  
¾ ts salt  
¼ ts pepper  
Smør til steking

Rensk og finhakk løken. Skjær fennikel og epler i små terninger og aprikosene i strimler.  
Rist loffterningene og løk i litt smør. Tilsett fennikel, epler, rosiner og aprikos.  
Rør inn eggene for å binde massen. Smak til med salt og pepper.  
Fyll kalkunen med stuffingen eller stek det i en ildfast form og server det som tilbehør til kalkunen.



## Aprikos stuffing

100 g loffterninger  
2 ts malt ingefær  
2 bokser herm. aprikos (240 gr)  
3 stilker selleri  
1 bunt persille  
1 ts salt  
½ ts pepper  
Smør til steking

Rist loffterningene i litt smør sammen med ingefær.  
Skjær aprikos i terninger, og selleri i skiver og bland i. Tilsett persille, salt og pepper.

## Eple og rosin stuffing

1 løk  
2 – 3 epler  
1 ss hakket frisk salvie  
1 dl rosiner  
1 egg  
Salt  
Pepper  
2 dl rå ris - kokes  
Smør til steking

Rensk og finhakk løken, skjær eplene i biter.  
Stek løken gyllen, tilsett eplene og salvie.  
La det surre til eplene er blitt møre. Ha i kokt ris, rosiner, og smak til med salt og pepper.  
Rør inn egget for å binde massen sammen.

## Sopp og bacon stuffing

100 g bacon  
250 g sjampinjong i skiver  
200 g brødtørninger  
1 ss hakket persille  
4 ss rømme  
1 ts basilikum  
Salt  
Pepper

Skjær bacon i skiver og stek dem sammen med sjampinjongen.  
Tilsett persille, rømme, ristet brødtørninger og basilikum.  
Smak til med salt og pepper.

