



***Rinkeby Struts och Kalkonfarm tipsar:***

## **Så får du en saftig helstekt kalkon steg för steg**

**Ugn 175 °C**

**8 -12 portioner**

Helstekt kalkon är en imponerande bjudrätt som passar perfekt vid högtidliga tillfällen med släkt och vänner. Rinkeby Struts och Kalkon hjälper dig till en saftig och vacker helstekt kalkon. Vi serverar den med klassiska mustiga smaker som timjan och katrinplommon men smaksättningen kan givetvis varieras efter tycke och smak. Genom att smörja in kalkonen med kryddsmöret under skinnet får man inte bara god smak utan även ett saftigare kalkonbröst. Fyllningen lägger vi i under kalkonen istället för inuti eftersom det då är möjligt för varm luft att tillaga fågeln även inifrån och den lättare blir jämnt tillagad. Stekpåsen ger ett saftigt och mörkt kött samtidigt som smakerna från kryddningen och tillbehören stannar i köttet. Stekpåsar hittar du i de flesta mataffärer.



[www.rinkebystrutskalkon.se](http://www.rinkebystrutskalkon.se)

[info@rinkebystrutskalkon.se](mailto:info@rinkebystrutskalkon.se)

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800

## **Kalkon**

1 kalkon 5-8kg

1 stor (XL) stekpåse

## **Kryddsmör**

250 g rumsvarmt smör

½ dl soja

3 klyftor vitlök

5 kvistar timjan

½ msk salt

½ msk malen svartpeppar

## **"Fyllning"**

2 gula lökar, klyftade

2 äpplen, klyftade

1 dl katrinplommon

5 kvistar timjan

1 dl vatten

## **Sås**

Spad och fyllning från kalkonen

1 dl crème fraîche/person

Salt och svartpeppar



[www.rinkebystrutskalkon.se](http://www.rinkebystrutskalkon.se)

[info@rinkebystrutskalkon.se](mailto:info@rinkebystrutskalkon.se)

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800

## Steg 1. Förberedelser



Tina kalkonen i kylan i god tid innan tillagning, det tar ca 2 dygn och gör att köttet behåller sin saftighet. Ta ut köttet ur kylan ca 2 timmar innan det ska tillagas så köttet hinner bli rumstempererat och på så sätt behålls mer vätska när kalkonen tillagas och köttet blir saftigt och mört.

## Steg 2. Smakerna



Värm ugnen till 175 °C. Skala och finhacka vitlöken och timjan. Blanda det rumsvarma smöret med soja, vitlök, timjan, salt och peppar. Lossa försiktigt på bröstskinn nerifrån och hela vägen upp mot halsen. Lättast är det att lossa på skinn med händerna eller med en sked med undersidan mot skinn så det inte går sönder. Stryk ut  $\frac{2}{3}$  smöret mellan skinn och kött. Fäst eventuellt skinn med ett grillspett längst ner för att undvika att det kryper upp. Smörj in resten av smöret över hela kalkonen. Skala löken och kärna ur äpplet klyfta äpple och lök.



[www.rinkebystrutskalkon.se](http://www.rinkebystrutskalkon.se)

[info@rinkebystrutskalkon.se](mailto:info@rinkebystrutskalkon.se)

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800

### Steg 3. Tillagningen



Lägg stekpåsen på en ugnsfast plåt och fyll botten med lök, äpplen, katrinplommon och timjanstjälkar. Häll på 1 dl vatten och placera kalkonen på löken och frukten. Sätt en ugnsfast termometer på mellan låret och bröstet ända in till benet. Förslut stekpåsen noga och ställ in kalkonen i ugnen, se till att stekpåsen inte nuddar ugnens kanter. Ugnstek kalkonen tills termometern visar 72 grader vilket tar ca 25-40 minuter per kg plus 20 minuter extra.



[www.rinkebystrutskalkon.se](http://www.rinkebystrutskalkon.se)

[info@rinkebystrutskalkon.se](mailto:info@rinkebystrutskalkon.se)

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800



#### Steg 4. Slutfasen



Ta ut kalkonen ur ugnen och klipp ett stort hål upptill i stekpåsen. Lyft försiktigt ur kalkonen ur stekpåsen och låt den vila på ett fat i ca 30-45 minuter för att behålla sin saftighet. Sila av spadet från stekpåsen ni en kastrull och pressa igenom ungefär hälften av löken och frukten ner i såsen. Vispa i crème fraiche och låt såsen koka upp. Smaka av med salt och peppar. Servera kalkonen varm eller kall. Häll gärna lite av såsen över uppskivat varmt kött så torkar det inte ut. Servera gärna med en god potatisgratäng och en grönsallad.



[www.rinkebystrutskalkon.se](http://www.rinkebystrutskalkon.se)

[info@rinkebystrutskalkon.se](mailto:info@rinkebystrutskalkon.se)

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800