

Oppskrift

Helstekt kalkun med urter, eple og rotgrønnsaker



1

Nøttesmør

Ha alle råvarene i en kjele. Varm opp til smøret er nøttebrunt.

Pass på så det ikke blir brent. Trekk til side.

2

Kalkun

Sett stekeovnen på 120 °C.

Vask grønnsaker og epler. Skrell dem og kutt i grove biter. Legg i langpanne med hvitløk og rosmarin. Drypp litt olivenolje over grønnsakene.

Dryss rikelig salt og pepper på kalkunen.

3

Stapp litt av grønnsak- og eplefyllet inn i kalkunen. Pensle nøttesmøret over kalkunen til slutt.

Pensle igjen flere ganger under steking.

4

Stikk et steketermometer inn i den tykkeste biten av låret. Stek fuglen til kjernetemperatur 70 °C; det tar anslagsvis 5-6 timer eller natten over. Ta ut kalkunen og la den hvile 35 minutter før den parteres.

Pensle på nytt med nøttesmør før servering.

Ingredienser

Kalkun

Prior Kalkun hel	1 stk
Hvitløk	1 stk
Rosmarin	1 neve
Løk	200 g
Gulrøtter	8 stk
Persillerot	8 stk
Pastinakk	8 stk
Eple	4 stk
Nøttesmør	
Smør	200 g
Hvitløksfedd	5 stk
Rosmarinkvaster	2 stk
Sitron, skallet	2 stk