

Oppskrift

Kalkunvinger på 3 måter



1

Kalkunvinger

Tilbered kalkunvingene med forskjellig saus/krydder. Se fremgangsmåte under. Bland rømme, finhakket vårløk og bladpersille og server som en dip til. Server gjerne kalkunvingene som sharingplate med andre ting som pigwings, friterte hotwings og kyllingvinger vendt i pesto.

2

BBQ-saus med chili til kalkunvinger

Bløtlegg chipotle chili i kokende vann i 15 minutter. Kjør blandingen med rød chili til mos i en blender. Finhakk løk og hvitløk og fres mykt i en varm kjele med litt olje. Ha i chilimosen og resten av ingrediensene. Kok opp og la småkoke i ca. 5 minutter. Smak til med salt og pepper.

Vend 4 kalkunvinger i BBQ-sausen og la koke i ca. 30 minutter. Løft ut kjøttet og legg over på et stekebrett. Stek raskt under grill til yttersiden er karamellisert. Server med resten av BBQ-sausen.

3

Meksikansk dry rub

Bland alle krydderne godt sammen og gni 4 kalkunvinger godt med rubben. Grill kalkunvingene raskt på begge sider på varm grill og la ettersteke i ovnen på 170 °C til kjøttet løsner fra beina, ca. 1,5 timer.

Sursøt BBQ-saus

Sett ovnen på 170 °C. Kok opp soyasaus, hvitvinseddik, honning, most hvitløk og finrevet ingefær. La småkoke under omrøring i 30 minutter eller til halvert. Sil sausen om ønskelig. Legg 4 kalkunvinger i en ildfast form. Stek i ovnen i 1-1,5 time. Pensle kjøttet med sausen og stek i 5 minutter eller til karamelliserte. Pensle med resten av sausen før servering.

Ingredienser

Prior Kalkunvinger	12 stk
Rømme	6 dl
Vårløk	4 stk
Bladpersille, hakket	2 ss
BBQ-saus	
Chipotlechili	2-3 stk
Kokende vann	2 dl
Røde chili	6 stk
Løk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk

BBQ-saus

Meksikansk dry rub

Sursøt BBQ-saus

Olivenolje	1 ss
Ketchup	2,5 dl
Tomatsaus eller knuste tomater	100 g
Eddik	1 dl
Brunt sukker	1 dl
Worchestershire-saus	2 ts
Malt paprika	2 ts
Malt spisskummen	1 ts

Meksikansk dry rub

Brunt sukker	1 ss
Flaksalt	1 ss
Malt spisskummen	1 ss
Chilipulver	1 ss
Løkpulver	1 ts
Hvitløkspulver	1 ts
Kajennepepper	1 ts
Røkt paprikapulver	1 ts
Kanel	1 klype

Sursøt BBQ-saus

Soyasaus	1,5 dl
----------	--------

Hvitvinseddik	1 dl
---------------	------

Honning	1,5 dl
---------	--------

Hvitløksfedd	3 stk
--------------	-------

Ingefær, finrevet	2 ss
-------------------	------