

Oppskrift

## Kalkunfilet med glaserte poteter og bakt småløk



1

### Demiglace

Finhakk løk, stangselleri og gulrot. Varm en kjele med smør og fres grønnsakene myke, ca. 2 minutter. Tilsett mel og rør i ca. 3 minutter til du har en tykk masse og

den begynner å få litt farge. Hell i halvparten av kraften, rør ut klumpene, tilsett krydderposen og la småkoke i 20 minutter eller til redusert til 1/3.

Ta ut krydderposen og sil sausen over i en ren gryte, tilsett resten av kraften og krydderposen og la småkoke i ca. 50 minutter eller til redusert med halvparten. Fjern krydderposen og smak til med salt og pepper.

## 2

### **Glaserte poteter**

Skrell poteter og kok til møre i lettsaltet vann. Avkjøl noe.

Smelt sukker og vann i en panne til sukkeret er oppløst og du har en gyllenbrun karamell.

Vend de kokte potetene i og la surre i karamellen til de er gyllenbrune og glaserte.

Vend inn smør til slutt og server.

## 3

### **Bakt småløk**

Skrell løk og ha i en ildfast form med eddik, vann, sukker, hakket timian, salt og pepper.

Stek i ovnen på 220 °C i 40-50 minutter eller til løken er myk og karamellisert.

## 4

### **Kalkunfilet**

Sett ovnen på 125 °C. Fjern skinnet om ønskelig. Bind opp kalkunfileten med mathyssing. Krydre med salt og pepper. Brun kalkunfileten på alle sider i en varm panne med smør.

Legg over i en ildfast form og stek i ovnen til en kjernetemperatur på 65 °C, ca. 2 timer. La hvile i 15 minutter før kjøttet skjæres i skiver.

Server kalkunskiver med glaserte poteter, bakt småløk og saus.

## Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet m/Skinn 3xca 1,8kg Fr Pk



## Ingredienser

### Kalkunfilet

Prior Kalkunfilet 1 stk

Smør 1 ss

Salt og pepper

### Bakt småløk

Småløk 250 g

Smør 2 ss

Rødvinseddik 1 dl

**Kalkunfilet**

**Bakt småløk**

**Glaserter poteter**

**Demi glace**

**Krydderpose/Sachet d'Epices**

Vann	1 dl
Sukker	1 ss
Timian, hakket	1 ss

Salt og pepper

**Glaserter poteter**

Små poteter	800 g
Sukker	6 ss
Vann	1 dl
Smør	2 ss

Salt og pepper

**Demi glace**

Sjalottløk	2 stk
Stangselleristilk	1 stk
Gulrot	1 stk
Hvetemel	2-3 ss
Kyllingkraft	1,5 liter
Krydderpose/Sachet d'Epices (se under)	1 stk

Kalkunfilet

Bakt småløk

Glaserte poteter

Demi glace

Krydderpose/Sachet d'Epices

Glaserte poteter

Demi glace

Krydderpose/Sachet d'Epices

Smør

2 ss

Salt og pepper

Krydderpose/Sachet d'Epices

Laurbærblad

2 stk

Timian, tørket (ev. noen friske stilker)

1 ts

Pepperkorn, hele

10 stk

Persillestilker

Stoffpose