Nortura
PROFF

Oppskrift

BBQ kalkunvinger med rødkål-slaw og corn fritters



1

Varm olje og smør i en stor gryte til BBQ-saus. Finhakk hvitløk og løk og fres til blankt. Tilsett pepper, salt og chilipulver og stek i noen sekunder. Ha i resten av ingrediensene og rør godt.

2

La sausen småkoke uten lokk i 1-2 timer eller til den har en tykk konsistens. Kjør sausen med en stavmikser eller i en kjøkkenmaskin til glatt.

3

Sett ovnen på 200 °C. Ha kalkunvingene i en ildfast form og pensle godt med bbq-saus. Stek i ovnen i ca. 25 minutter.

4

Finsnitt grønnsakene til slawen, gjerne med en mandolin. Pisk sammen majones, skall og saft fra sitronen, eddik, sennep, salt og pepper og vend med grønnsakene.

5

Lag corn fritters ved å røre sammen mais, hvetemel, bakepulver og sukker. Pisk egg og fløte sammen og vend inn til en røre. Stek små lapper i en varm panne med olje til gylne på begge sider. Server kalkunvingene med rødkål-slaw, corn fritters og ekstra bbq-saus.

Produkter i denne oppskriften

Egg 6 SML Frittg 12x6 Stk Enh



Ingredienser

Prior Kalkunvinger sousvidekokt	8 stk

BBQ-saus

Olivenolje	1 ss
Smør	1 ss
Hvitløksfedd	2 stk
Løk, hakket	1 stk
Salt	1 ts
Pepper	1 ts

BBQ-saus

Rødkålslaw

Corn fritters

Chilipulver	1 ss
Ketchup	2 dl
Tomatsaus	2 dl
Sennep	0,5 dl
Eplesidereddik	1 dl
Worchestershire-saus	1 dl
Sitronsaft	0,5 dl
BBQ-saus med hickory	1 dl
Tabascosaus	1-2 ts
Mørk sirup	1 dl
Honning	1 dl
Brunt sukker	2,5 dl

Rødkålslaw

Hodekål	0,25 stk
Rødkål	0,25 stk
Gulrot	3 stk
Stangselleristenger	2 stk
Majones	2 dl

BBQ-saus

Rødkålslaw

Corn fritters

Rødkålslaw

Corn fritters

Sitron, skall og saft	1 stk
Eplesidereddik	2 ss
Grov sennep	2 ss

Salt og pepper

Corn fritters

Mais	7,5 dl
Hvetemel	2,5 dl
Bakepulver	1 ts
Sukker	1 ss
Kremfløte	2 dl
Prior Egg	2 stk

Olje til steking