

## Gott med kalkon

Kalkon är ett måste för många under julen. Här är våra favoriter.



Foto: Susanne Almers

### Palsternackor till helstekt kalkon

Ingredienser 10 personer

---

600 g	palsternackor
3 msk	smör
2 tsk	gula senapskorn, grovt stötta
1 tsk	havssalt

### Tillagning

---

Skala och dela palsternackorna på längden. Koka dem i lättsaltat vatten under lock ca 10 minuter. Häll av vattnet och lägg dem i en kastrull eller sauteuse tillsammans med smör och senapsfrön.

-Hit går bra att förbereda -

Ca 5 minuter före servering hettas palsternackorna upp på medelgod värme under omrörning ca 3 minuter. Strö på salt och servera dem bredvid kalkonen på serveringsfatet.



Foto: Ulf Svensson

## Senaps- och apelsinmarinerad kalkon

### Ingredienser 4 personer

kalkonfiléer, (600 g)

#### Marinad

2 msk senap, stark, grov  
 2 msk dijonsenap  
 1 dl apelsinsaft, pressad  
 0,5 tsk apelsinskal, rivet  
 2 msk rosmarin, färsk, repad  
 1 tsk salt  
 0,5 krm vitpeppar, nymald

#### Sås

0,5 st hönsbuljongtärning  
 2 dl vatten  
 1 msk senapsmarinad  
 1 dl vispgrädde  
 1 msk maizena majsstärkelse  
 1 tsk rosmarin, färsk, repad  
 0,5 krm vitpeppar, nymald

#### Kålsallad

200 g savojkål, 1 klyfta  
 2 st rödlökar, små  
 2 msk senapsmarinad  
 1 krm salt  
 0,5 krm vitpeppar, nymald

#### Till servering

ugnsrostad klyftpotatis

## **Tillagning: Senaps- och apelsinmarinerad kalkon**

---

En god blandning av senap, apelsin och rosmarin marinerar kalkonen och smaksätter även kålsallad och sås. Kalkonfiléerna marineras bara en timme, men får ändå en god kryddig smak och blir dessutom mycket saftiga.

1. Blanda ingredienserna till marinaden. Häll av 3 msk av marinaden i en skål och spara till kålsallad och sås. Marinera kalkonfiléerna ca 1 timme. Förbered under tiden kålsallad och potatis.
2. Skär kålen i strimlor. Skala och strimla löken. Stek kål och lök 2-3 min under omrörning. Blanda det med senapsmarinaden. Smaka av med salt och peppar.
3. Sätt ugnen på 225°. Ta upp kalkonfiléerna, häll bort marinaden. Lägg över filéerna i en ugnssäker form. Stek dem mitt i ugnen ca 20 min, till 70° innertemperatur. Låt dem vila ca 15 min under folie.
4. Lös upp buljongtärningen i vatten i en kastrull. Tillsätt senapsmarinad och grädde. Låt alltsammans koka ihop 2-3 min. Red av med majsstärkelse utrört i lite vatten. Låt koka 2 min. Smaka av med rosmarin och peppar.
5. Skär kalkonfiléerna i sneda skivor och servera med varm kålsallad, senapssås och ugnstrostad potatis.



Foto: Lars Paulsson

## Kryddig kalkon med mandel

### Ingredienser 2 personer

---

1 st	kalkonfilé, (250 g)
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
2 tsk	olja
2 tsk	vetemjöl
1 dl	vatten
1 dl	kelda lagalätt (5 %) eller gräddmjölk
0,33 st	hönsbuljongtärning
1 tsk	kinesisk soja
1 krm	mald ingefära
1 krm	mald kanel

### Till servering

2 tsk	mandel, flagad rostad
100 g	paprika, fräst i olja
1 tsk	olja
300 g	potatis, kokt

### Tillagning

---

#### Kalkonfilén går bra att byta mot kycklingfilé.

1. Skär filen i skivor. Krydda med salt och peppar. Bryn i olja i en stekpanna.
2. Vispa ihop mjöl, vatten, gräddmjölk, smulad buljongtärning, soja, ingefära och kanel i en låg vid panna.
3. Låt det koka upp. Lägg i kalkonen och låt den eftersteka ca 3 minuter. Späd eventuellt med mer vatten. Strö över mandel.  
Servera med fräst paprika och potatis.



Foto: Ulf Svensson

## Fylld kalkon

### Ingredienser 10 personer

1 st	kalkon, med inkråm, ca 6 kg
1 msk	salt
1 st	apelsin
1 st	steksnöre
1 st	långpanna
1 st	ugnsfolie
50 g	smör
2 st	apelsin, (1 dl pressad saft)
1 st	fillning:
1,5 dl	aprikoser, hackade, torkade
1,5 dl	sötmandel, skållad, skalad och hackad
1,5 dl	apelsinlikör, (Gran Marnier)
1 st	lök, stor, gul, finhackad
2,5 dl	blekselleri, finhackad
2 msk	smör
300 g	fläskfärs
0,5 tsk	svartpeppar, nymald
2 tsk	flingsalt
1 msk	timjan, färsk, finhackad
2,5 dl	vatten
2 st	hönsbuljongtärningar
100 g	bröd, vitt, rivet

## Tillagning: Fylld kalkon

---

**En 6-kilos kalkon tar ca 4 timmar i ugnen och sedan bör den vila en stund innan den trancheras. Den goda fyllningen är det medvetet för mycket av. Fyll en del i kalkonen och gratinera resten i en ugnform när kalkonen är klar.**

- 1. Fyllning:** Plocka inkråmet ur kalkonen och torka ur den inuti. Halsen används till såsen så spara den. Finhacka lever och hjärta.
2. Blanda aprikoser och mandel med Grand Marnier i en skål. Finhacka lök och selleri.
3. Hetta upp smör i en stekpanna. Stek lök och selleri på medelvärme ca 3 min. Öka värmen, lägg i färs, hackat hjärta och lever. Fräs ca 3 min. Krydda med peppar, salt och timjan. Blanda med aprikos och mandel.
4. Värm vatten och buljongtärning tills tärningen löst sig. Låt svalna. Rör ner buljongen och smör i färsblandningen. Blanda sist ner rivet bröd.
- 5. Kalkon:** Sätt ugnen på 175°. Dela apelsinen och lägg i fågelns buksida som stopp. Fyll kalkonen från halsänden. Den ska fyllas löst. Lägg resten av fyllningen i en smord ugnssäker form och ställ åt sidan. Knyt ihop fågeln så vingar och ben hålls tätt mot kroppen.
6. Lägg den med bröstsidan uppåt i en långpanna. Gnid in fågeln med salt. Smält smör och blanda med pressad apelsin. Ös fågeln med lite av det och täck med folie.
7. Stek kalkonen i ugnen 1 timme innan du öser den igen. Fortsätt att ösa fågeln då och då tills smörblandningen tar slut och därefter med den sky som bildas i långpannan.
8. När kalkonen varit i ugnen ca 3 timmar kan folien tas bort. Ta också till vara den sky som bildats så den kan användas i såsen.
9. Den sista halvtimmen kan ugnstemperaturen eventuellt ökas till 200° om kalkonen behöver mer färg. Kontrollera innetemperaturen i bröstköttet. Vid 70° tas kalkonen ut, då är bröstfiléerna färdiga. Låt vila under folie ca 30 min. Låren behöver oftast längre tid för att bli färdiga, ca 80° innetemperatur.
10. Strö rivet bröd och timjan på fyllningen i ugnformen. Gratiner mitt i ugnen tillsammans med låren ca 15 min. Fyllningen serveras varm.
11. Skiva bröstfiléerna och skär låren i bitar. Servera med fyllningen, sås, potatis och brysselmix.



Foto: Susanne Almers

## Helstekt kalkon

### Ingredienser 10 personer

4,2 st kalkon  
1 st apelsin  
0,5 st citron

### Fyllning

3 msk smör  
200 g rödlök, finhackad  
2 st vitlöksklyftor, finhackade  
1 st citron  
1 dl ströbröd  
1 st ägg  
0,5 dl vatten  
1,5 tsk havssalt  
0,5 tsk svartpeppar  
1 tsk gult senapsfrö, stött  
750 g nötfärs

### Till kalkonen

4 tsk havssalt  
50 g smör  
1 dl pressad apelsin  
2 msk pressad citron  
0,5 paket bacon, á 140 g

### Fyllda rödlökar

5 st rödlökar  
2 tsk smör  
2 tsk balsamvinäger

## Tillagning: Helstekt kalkon

---

1. Tina fryst kalkon och ta ut inkråmet om det finns med och spara det till såsen. Torka in- och utsidan med hushållspapper. Dela apelsinen i kvartar och lägg dem samt citronhalvan i bakdelen av kalkonen. Knyt ihop benen med steksnöre så kalkonen håller ihop. Sätt ugnen på 175°.
2. Eftersom det ingår fyllda rödlökar måste du börja med dem redan här. Dela lökarna i halvor och gröp ur dem med ett kuljärn eller en vass liten kniv. Lägg undan de urgröpta lökhalvorna samt 200 g av det urgröpta, som skall vara till såsen.
3. Finhacka resten av det urgröpta från lökarna. Hetta upp smör i en stekpanna och stek löken samt finhackad vitlök och rivet citronskal på medelgod värme så att löken blir genomskinlig. Ställ åt sidan.
4. Rör samman ströbröd, ägg, vatten, salt och senapsfrö. Blanda ner färsen och sist den stekta lökblandningen. Lägg undan 450 g av fyllningen och ställ i kylen tills rödlökarna ska fyllas. Fyll kalkonen från halsändan med resten av fyllningen. Fäst ihop halsen med ett eller två små grillspett.
5. Salta kalkonen runtom och lägg den med bröstsidan uppåt i en långpanna. Smält 50 g smör och blanda med apelsin- och citronsaft. Ös fågeln med 2 msk av det. Spara resten till att ösa med senare. Täck kalkonen med folie och ställ den mitt i ugnen.  
Efter 1 timme kan du ta ut den och ösa med 2 msk av apelsinblandningen. Efter ytterligare en 1 timme i ugnen kan du upprepa och eventuellt också ösa med den sky som börjat bildas i långpannans botten.
6. Efter 2 timmar i ugnen tas folien bort. Passa på att ösa fågeln och ställ nu in lökhalvorna bredvid kalkonen. Lägg ca 1 krm smör i varje halva samt 1 krm vinäger i varje. Täck dem med folie och låt dem gå i ugnen tillsammans med kalkonen. Låt steka så i ca 40 minuter.
7. Ta bort folien från lökarna och fyll dem med den undanlagda köttfärsfyllningen. Ös kalkonen med det sista av smör- och apelsinblandningen samt några msk sky. Lägg baconskivor i ett rutnämönster på bröskitarna och stek alltsammans ytterligare 40 minuter.  
Ös gärna en extra gång under tiden.
8. Prova med en vass kniv eller sticka om kalkonen är genomstekt. Om köttsaften som rinner ut är rosa måste kalkonen steka ytterligare ca 30 minuter. Tag i så fall ut de fyllda lökarna så att de inte får gå för länge. Kalkonens innertemperatur skall vara ca 70°. Tänk på att bröstköttet blir klart före låren. Är köttsaften klar tas kalkonen ut ur ugnen och får vila ca 30 minuter innan den trancheras. Låt ugnen stå på och öka till 200° så kan tillbehören stekas medan fågeln vilar. Om endast bröstköttet är klart kan du skära upp och servera det först och låta lår, ben och vingar steka ytterligare någon halvtimme i ugnen samtidigt med potatisen.