



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
 140 g bacon

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 bakkdelen 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 kylan tills rödlökarna ska fyllas. Fyll kalkonen från halsändan med resten av fyllningen. Fäst ihop halsen med ett eller två små grillspett.
5. Salta kalkonen runt om 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 rutmönster på bröstitarna 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.