



Kalkon med skysås, gravy

Ingredienser 8 personer

1 st	kalkon, på 3,5–4 kilo
1,5 msk	salt
1 tsk	svartpeppar, nymald
2 st	lökar, gula
1 st	äpple
1 msk	salvia, torkad
1 msk	timjan, torkad
75 g	smör
2 dl	vatten

Skysås

2 st	schalottenlökar
1 st	morot
4 st	champinjoner
1 st	Selleri, stjälk
	inkräm, (lever och strupe från kalkonen)
1 msk	smör
1 st	lagerblad
8 st	svartpepparkorn
5 dl	Vatten, + 2 msk konc kycklingfond
1-2 msk	soja, japansk
2 tsk	maizena, majsstärkelse
2 dl	sky, från kalkonen

Garnering

2 st	salvia, krukor, färsk eller andra örter
------	---

Utrustning

steksnöre
Silduk, el handduksbit
aluminiumfolie
pensel
termometer

Tillagning Kalkon med skysås, gravy *

Kalkonen får ett vackert gyllene skinn när den öses eller penslas med skyn som samlats i panna. Ös varje halvtimme, även under folietäcket. När det är 40 minuter kvar och innertemperaturen visar 60° tas folien och silduken av.

1. Sätt ugnen på 225°, ta fram en långpanna och stekgaller. Plocka ur lever och strupe ur kalkonen.

Spara dem till såsen. Skär bort gumpen. Skölj och torka kalkonen. Gnid insidan och runt om med salt och peppar. Skär lök och äpple i klyftor, blanda med örtekryddorna och fyll kalkonen. Lägg fågeln på stekgallret i långpannan. Bind ihop benen med steksnöre och böj in vingpetsarna under kalkonen.

2. Smält smöret och pensla fågeln runt om. Dränk in silduken med resterande smält smör och ev lite vatten. Den får inte vara torr. Lägg duken dubbelvikt över bröstpartiet och täck sedan duken med en bit aluminiumfolie.

3. Häll 2 dl vatten i panna. Sätt en termometer i tjockaste delen av låret, men inte i kontakt med benet. Ugnstek på nedersta falsen ca 2 1/2 timme till innertemperatur 72°. Gör sås och förbered tillbehören under tiden.

4. Sänk ugnsvärmen till 175° efter 30 minuters stekning och pensla eller ös med smör och fett som samlas i långpannan. Upprepa varje halvtimme. Ta bort folie och silduk de sista 40 minuterna och pensla några gånger med skyn som samlats i långpannan.

5. Såsen: Skala och finhacka schalottenlök och morot, skiva svamp och selleri, skär strupe och lever i bitar. Smörfräs alltsammans, tillsätt kryddor och häll på vatten med kycklingfond och koka 40 minuter under lock.

6. Smaka av skyn med soja och sila den. Rör ut majsstärkelse med lite vatten, vispa ner blandningen i skyn och värm upp under omrörning. Lägg, när kalkonen är klar, över den på en skärbräda eller stort fat. Vispa/skrapa ur långpannan med 2 dl vatten. Sila ner detta i såsen. Garnera kalkonen med färska örter och tranchera den.

***Gravy**

Gravy, eller sky som vi säger, är inte någon vanlig sås. Den bör vara tunnare och ska i möjligaste mån smaka likt det kött den kommer ifrån. På så vis blir sky och kött något riktigt kraftfullt tillsammans. Därför kan man strunta i många ingredienser som ingår i en vanlig rödvinssås, som tomatpuré, grönsaker och olika örtekryddor. Gravyn ska vara ren och kraftig.