



Kalkon för 6 - 8 personer, ca 3 kg

- 1 minikalkon
- ½ citron
- 5 äpplen
- 1 påse kärnfria katrinplommon
- 4 msk smör
- 1 - 2 buljongtärningar
- 3 dl grädde
- 4 msk vetemjöl
- svart vinbärsgeleè

Ta fram kalkonen tre dagar innan festen och lägg den att tina i kylskåpet. Ta sedan ut påsen med inkråmet. Skölj kalkonen ut - och invändigt.

Gnid kalkonen med en halv citron både ut - och invändigt. Fyll den med en blandning av äppelklyftor och katrinplommon.

Sätt ugnen på 175 gr.

Lägg 4 msk smör i en ugnssäker form. Ställ in den i ugnen. När smöret smält tar du ut formen ur ugnen och lägger kalkonen på ena sidan. Pensla med smöret. Efter 30 min. penslar du igen och vänder kalkonen på andra sidan.

Efter ytterligare 30 min. penslar du med smör och lägger den med bröstet upp. Lägg inkråmet bredvid. Så här ska den ligga tills den stekt färdigt. Det tar ca 60 min.

Sammanlagd stektid blir ca 2 tim. (Räkna med 45 min per kilo)

Testa att kalkonen är färdig genom att sticka den med tandpetare. Om köttsaften är klar och färglös är den genomstekt. Låt kalkonen vila medan du gör såsen.

Sås :

Sila av stekskyn och späd den med buljong så du får 5 dl vätska. Håll denna plus 3 dl grädde i en kastrull. Rör ihop en redning av 4 msk vetemjöl och lite vatten. Vispa ner redningen i kastrullen och låt sedan såsen koka 3 - 5 min. under omrörning. Smaksätt med salt, peppar och geleè.

Tranchering :

Skär loss lår och vingar tätt intill kroppen.

Dela varje lårbit mitt itu genom att skära i leden mellan låret och benet.

Bena ur låret och skär upp köttet i skivor.

Skär sedan loss bröstköttet från bröstbenet. Låt kniven följa bröstkorgen ner mot sidorna.

Skär bröstköttet i skivor.

Servera kalkonen så här :

Garnera med tomater och rikligt med äppelhalvor, geleè, broccoli och persilja.

Kokt potatis eller klyftpotatis , kokta grönsaker t.ex haricorts vert, brysselkål och morötter passar bra till.