

Oppskrift

Kalkunfilet med glaserte poteter og bakt småløk



1

Demiglace

Finhakk løk, stangselleri og gulrot. Varm en kjele med smør og fres grønnsakene myke, ca. 2 minutter. Tilsett mel og rør i ca. 3 minutter til du har en tykk masse og den begynner å få litt farge. Hell i halvparten av kraften, rør ut klumpene, tilsett krydderposen og la småkoke i 20 minutter eller til redusert til 1/3.

Ta ut krydderposen og sil sausen over i en ren gryte, tilsett resten av kraften og krydderposen og la småkoke i ca. 50 minutter eller til redusert med halvparten. Fjern krydderposen og smak til med salt og pepper.

2

Glaserte poteter

Skrell poteter og kok til møre i lettsaltet vann. Avkjøl noe.

Smelt sukker og vann i en panne til sukkeret er oppløst og du har en gyllenbrun karamell.

Vend de kokte potetene i og la surre i karamellen til de er gyllenbrune og glaserte.

Vend inn smør til slutt og server.

3

Bakt småløk

Skrell løk og ha i en ildfast form med eddik, vann, sukker, hakket timian, salt og pepper.

Stek i ovnen på 220 °C i 40-50 minutter eller til løken er myk og karamellisert.

4

Kalkunfilet

Sett ovnen på 125 °C. Fjern skinnet om ønskelig. Bind opp kalkunfileten med mathyssing. Krydre med salt og pepper. Brun kalkunfileten på alle sider i en varm panne med smør.

Legg over i en ildfast form og stek i ovnen til en kjernetemperatur på 65 °C, ca. 2 timer. La hvile i 15 minutter før kjøttet skjæres i skiver.

Server kalkunskiver med glaserte poteter, bakt småløk og saus.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet m/Skinn 3xca 1,8kg Fr Pk



Ingredienser

Kalkunfilet

Prior Kalkunfilet

1 stk

Kalkunfilet

Bakt småløk

Glaserte poteter

Demi glace

Krydderpose/Sachet d'Epices

Smør	1 ss
------	------

Salt og pepper

Bakt småløk

Småløk 250 g

Smør	2 ss
------	------

Rødvinseddik 1 dl

Vann	1 dl
------	------

Sukker 1 ss

Timian, hakket	1 ss
----------------	------

Salt og pepper

Glaserte poteter

Små poteter 800 g

Sukker	6 ss
--------	------

Vann 1 dl

Smør	2 ss
------	------

Salt og pepper

Demi glace

Sjalottløk	2 stk
Stangselleristilk	1 stk
Gulrot	1 stk
Hvetemel	2-3 ss
Kyllingkraft	1,5 liter
Krydderpose/Sachet d'Epices (se under)	1 stk
Smør	2 ss
Salt og pepper	
Krydderpose/Sachet d'Epices	
Laurbærblad	2 stk
Timian, tørket (ev. noen friske stilker)	1 ts
Pepperkorn, hele	10 stk
Persillestilker	
Stoffpose	