

Tilberedning av kalkun



Her gir vi deg de beste tipsene for å tilberede våre storhusholdningsvarianter av kalkun; Enten om du foretrekker speket, gryteklart eller ferdig kokt.

Ønsker du tips til tilberedning av kalkun på hjemmekjøkkenet, sjekk ut gode tips på prior.no

Hel kalkun

Beregn 300-350g kalkun pr. person

Tin kalkunen. Stekes på 180 °C, til en kjernetemperatur på 68°C. (Ca. 1/2 time pr. kilo.) La kalkunen hvile før du skjærer den opp.

[Kalkun hel 3,9 - 6,9 kg](#)

[-30 til -18°C | 5.4 kg | EPD nr. 2090983](#)

Kalkunbryst

Beregn 180-200g kalkunbryst pr. person

Brun kalkunbrystet først og stek deretter på 125 °C til en kjernetemperatur på 65 °C.

La kjøttet hvile før du skjærer det opp.

[Kalkunbryst marinert](#)

[-30 til -18°C | 9.6 kg | EPD nr. 5739578](#)

Kalkunfilet - ferdig sousvidekokt

Beregn 180-200g kalkunfilet pr. person

Skjær fileten i skiver og varm i convectionovn på 160°C i ca 10 min. Kalkunfileten kan også varmes rett i posen, i sousvide eller vannbad.

Kalkunfilet sousvidekokt hel

0 til 4°C | 1.8 kg | EPD nr. 2319150