

Oppskrift

Inas kalkunrullade med sitron, five spice og pistasj



1

Begynn med farsen. Fres pistasjnøtter, løk og hvitløk mykt og lett gyllent i en varm stekepanne med smør. Tilsett appelsinzest og avkjøl blandingen.

2

Kjør kjøttet av de utbeinede kalkunlårene, eventuelt avskjær, med salt i en hurtigmikser. Spe med egg og fløte og kjør raskt sammen til en jevn og fin masse. Ha farsen over i en bolle og rør inn nøtteblandingen. Krydre med five spices og pepper.

3

Del kalkunbryst på langs, nesten helt gjennom. La skinnsiden ligge ned og brett ut brystet. Dekk til med plastfolie og bank brystet slik at det får en jevn tykkelse. Smør farsen utover kjøttet. Rull kjøttet stramt sammen, fra den siden skinnet ikke sitter på. La skinnet dekke yttersiden av rullen. Krydre med salt og pepper. Pakk hele rullen stramt inn i flere lag plastfolie. Rullen må bli helt tett og ligne en tykk pølse.

4

Legg kalkunrullen over i en ildfast form og stek den til kjernetemperaturen er 65 °C. (Kan også trekkes innpakket i folie i vann i ca 50 min).

5

Når kalkunrullen er ferdig, pakk ut av plasten og brun den i godt smør, slik at den får en gylden og fin farge.

6

Server med ovnsstekte poteter og waldorfsalat. Ønsker man saus kan man lage en god sju av bruningen i panna, tilsett kyllingkraft, jevn med maisenna, smak til med salt og pepper

7

Skjær eple, stilkselleri og ananas i biter. Bland sammen majones og stivpisket fløte.

Epler, stilkselleri, ananas og valnøtter blandes med majones og krem.

Smak til med sitron og ananassaft. Pynt med valnøtter, blå druer, appelsinfileter og pistasjnøtter.

Produkter i denne oppskriften

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



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Ingredienser

Kalkunrullade

Prior Kalkunfilet m/skinn	1 stk
Skinn fra kalkunbryst	2 stk
Kalkunlår, benet ut	2 stk
(Ev. bruk en hel kalkun og del opp i stykningsdeler)	
Prior Egg	1-2 stk
Matfløte	1,5 dl
Appelsin, revet skall (zest)	2 ss
Sitronsaft	0,5 dl
Pistasjnøtter	1 dl

Kalkunrullade

Ovnstekte poteter

Waldorfsalat

Løk	0,5 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Five Spice Powder	1 ts
Salt og pepper	

Ovnstekte poteter

Små poteter, delikatessepoteter	500 g
Frisk rosmarinkvist	2 stk
Frisk salviekvist	2 stk
Olje	2 ss
Salt og pepper	

Waldorfsalat

Epler	6 stk
Stanselleristilker	5 stk
Hermetisk ananas i biter	200 g
Valnøttkjerner	100 g
Majones	2,5 dl
Stivpisket kremfløte	2,5 dl
Sitron	0,5 stk

Kalkunrullade

Ovnstekte poteter

Waldorfsalat

Ovnstekte poteter

Waldorfsalat

Pistasj nøtter	0,5 dl
Appelsiner, skåret i fileter	2 stk
Blå druer	300 g