

Festkalkun fra Hvarnes

- og med verdens beste fløtesaus 🍷

Oppskrift til 4 sultne mennesker:

Kalkunen & kraften

Ingredienser:

1 kalkunbryst (filet) (ca. 750/800 gr)
4 ss solsikkeolje til bruning
Salt og nykvernet pepper
1 rosmarinkvist
4 hvitløksfedd uten skall
100 gr smør/meieri
-
1 liter kyllingkraft
5 dl vann
1 kepaløk, skrelt
1 gulrot, skrelt

Fremgangsmåte:

1. Varm opp stekepannen - ha i solsikkeoljen. Brun kalkunfileten på høy varme til den er god og brun. Krydres med salt og pepper
2. Mot slutten tilsett smøret å la det bruse til det er brunt. Ha i hvitløk og rosmarin.
3. Ta brystene ut av pannen.
4. Tilsett grønnsaker. Stek dem gyldenbrune.
5. Ha på kyllingkraften og kok opp.
6. Hell kraften og grønnsakene opp i en langpanne, legg brystene ovenpå.
7. Stekes i ovn på 120 grader(varmluft) ca . 1 time til brystene har en kjernetemperatur på 63 grader.
8. Sil av kraften som base til sausen.
9. Hviles under folie i 30 min. (da lages sausen)

Saus:

Ingredienser:

50 gr meierismør

3 ss mel

1 liter kraft fra steking

1 dl fløte

Salt og pepper.

1 ss soyasaus (det hemmelige trikket)

Fremgangsmåte :

1. Smelt smøret og visp inn melet.
2. La det så koke til jevningen er nøttebrun. Den er klar når det lukter nyristede nøtter i hele kjøkkenet.
3. Ha på varm kraft
4. Vispes godt
5. Kokes i 10 minutter til melsmaken er vekk
6. Tilsett fløte og soyasaus/smakes opp med salt og pepper.
7. PS: ikke kok sausen etter fløten er i.
8. Serveres rykende varm.

Tilbehør:

Serveres med småpoteter , rosenkål, gulrøtter og nyrørte tyttebær –
mmmm!

