

Soya-, appelsin- og honningglasert kalkun

total tid **130 min.** 130 min. tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.981 kJ / 710 kcal

Fett: **18,6 g** Protein: **67,9 g**
Karbohydrater: **64,4 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

1	stekeklar hel kalkun
150 dl	appelsinjuice
1,5 dl	appelsinjuice
2 ss	honning
8 ss	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
0,5	baguette
150 g	bacon, i terninger
100 dl	melk
1 dl	Melk
1	egg
3 ss	rapsole
0,5	revet muskatnøtt
600 g	poteter, skrelt
300 g	rosenkål
300 g	pastinakk
1	granateple

TILBEREDNING

Steg 1

Til fyllet Del baguetten i små terninger. Stek baconet i en panne med 3 ss rapsole. Tilsett bagett-terningene og stek videre.

Steg 2

Legg i en bolle og hell over melk og 4 ss soyasaus. Tilsett egg og revet muskatnøtt, og bland alt godt sammen.

Steg 3

Sett en stekeform i ovnen og forvarm til 160°C.

Steg 4

Fyll kalkunen i nakken med brødblandingen og legg i en stekeform. Stek i ovnen i ca. 90 minutter eller i henhold til instruksjonen på kalkunen.

Steg 5

Bland honning, appelsinjuice og 4 ss Kikkoman Soyasaus for å lage en glasur. Etter en times steking bør du med jevne mellomrom børste skinnet på kalkunen med appelsin- og soyaglasur.

Steg 6

Vask og tørk potetene, rosenkålen og pastinakk. Skrell potetene og legg dem i kaldt vann. Kok potetene i ca. en halv time når det gjenstår like lenge av kalkunens steketid.

Steg 7

Skrell pastinakken og kutt etter ønske. Fjern de ytre bladene fra rosenkålen og skjær stilkene i kryss med en kniv. Kok rosenkålen i fosskokende vann i ca. 4 minutter.

Steg 8

Tilsett pastinakk og rosenkål i stekeformen til kalkunen den siste halvtimen.

Steg 9

Skjær granateplet i to og bank på utsiden med en skje. Hold granateplet over en bolle for å fange opp kjernene som faller ut.

Steg 10

Skrú ovnen opp til 200°C og brun kalkunen de siste 10 minuttene. Husk å fortsette å pensle skinnet med glasuren mens du gjør dette.

Steg 11

Server kalkunen med poteter, pastinakk og rosenkål, og pynt med granateplekjerner.