

2018

K279

JULEMÅLTIDSKASSEN

KALKUN, 6-8 PERSONER



Søren Ejlersen og Thomas Hess er kokkene bag JuleMåltidsKassen. Vi ønsker jer rigtig god fornøjelse og en glædelig jul. Kontakt Aarstiderne på aarstiderne.com/kundeservice, hvis du har spørgsmål eller kommentarer til kassen.

Menu

Saftig julekalkun med æbler og svesker og kogte kartofler

—

Sprød rødkålssalat med granatæble og mandler

—

Fennikelsalat med appelsin

Sådan læser du opskrifterne: Grøntsagerne og frugterne i ingredienslisterne er efterfulgt af en parentes, hvor der står, hvordan de skal håndteres, fx "i både", "groft revet", "i tern" osv.

Tips til helstegt kalkun

Her er din **JuleMåltidsKasse med kalkun**. Glem alt om stress, det klæder ikke den gode julemad. En kalkun er en stor fugl, så start i god tid, så du kan nå at få den stegt og klar til den store aften.

- Tag kalkunen ud i god tid, så den kan nå at temperere. Kom evt. isposer over brystet – på den måde bliver det ikke så tørt. Når du ikke at få kalkunen taget ud, så den kan temperere inden du skal i gang, så fortvivl ej, men læg blot lidt til stegetiden.
- Kalkunen skal stege i 50-60 minutter pr. kg, så husk at veje din kalkun, inden du kommer fyldet i, og beregn så den rette stegetid.
- Har du et stegetermometer, skal kalkunen have en centrumtemperatur på ca. 70 grader i overlåret.
- Husk at sætte en bradepande med lidt vand under, så kalkunen ikke bliver tør.



AARSTIDERNE

Sprød rødkålssalat med granatæble og mandler

Arbejdstid ca. 20 minutter

2-4 poser mandler
2 rødkål (fintsnittet)
2 granatæbler (kernerne – se køkkennote)
1 citron (halveret til at presse)

Tjek, at du selv har: Flydende honning, salt, peber og olivenolie.

Køkkennote: Bank på **granatæblerne** med en grydeske, eller start med at rulle granatæblerne mellem køkkenbordet og din håndflade, mens du presser det let ned mod køkkenbordet. Det løsner kernerne fra den hvide hinde og gør det lettere at få kernerne ud. Undgå at få den hvide hinde med, for den er bitter og smager ikke godt.

1. Rist mandlerne gyldne på en tør, varm pande.

2. Skyl og klargør rødkålen, granatæblerne og citronen som angivet i ingredienslisten.

3. Rør en dressing af saften af 1 citron, 2-3 tsk. flydende honning, 4-5 spsk. olivenolie, salt og peber.

Inden servering: Vent med at vende salat og dressing sammen samt anrette den, indtil I skal spise.

Fennikelsalat med appelsin

Tilberedningstid ca. 20 minutter

2 fennikler (i meget tynde skiver, fx på et mandolinjern)
Alle appelsinerne (i fileter – se køkkennote)
Alle skalotteløgene (finthakket)
1 citron (halveret)

Tjek, at du selv har: Olivenolie, salt og peber.

Køkkennote: Sådan skærer du en **appelsin** i fileter: Skær top og bund af appelsinen, og skær skallen af med en skarp kniv. Før kniven ned mellem lamellerne på appelsinen, så fileterne frigøres (og så det bitre hvide ikke kommer med). Kom fileterne i en skål, og pres saften af appelsin- "skroget" over.

1. Skyl og klargør fennikler, appelsiner og løg som angivet i ingredienslisten.

2. Rør en dressing af citronsaft, 3-4 spsk. olivenolie, salt og peber.

Inden servering: Vent med at vende salat og dressing sammen samt anrette den, indtil I skal spise.

Kogte kartofler

Arbejdstid ca. 20 minutter

2 poser kartofler (skuret eller skrællet)

Tjek, at du selv har: Salt

1. Sæt rigeligt vand over til kartofler.

2. Salt vandet, og kog kartoflerne under låg i ca. 20 minutter. Sluk for varmen, og lad kartoflerne trække færdige i vandet.



AARSTIDERNE

Julekalkun med æbler og svesker

Arbejdstid ca. 1 time + stege- og hviletid

1 kalkun
Alle æblerne (i både)
5 rødløg (i tern)
3-4 fed hvidløg (i skiver)
1 pose svesker
1 bundt timian (plukket)

Tjek, at du selv har: Groft salt og fx havsalt, sort peber og kødsnor.

Køkkennote: Hvis du vil have **sprødt skind**, så tjek kalkunen, når den er næsten færdigstegt. Vrik lidt ved overlåret, og tjek kødsaftens farve – den skal være klar og ikke blodig. Hæv derefter ovntemperaturen til 225 grader, overhæld kalkunen med stegesky, og lad skindet blive sprødt – hold godt øje, for skindet kan hurtigt blive branket.

1. Tag kalkunen ud af køleskabet, og lad den temperere.
2. Tænd ovnen på 150 grader.
3. Skyl og klargør frugt og grønt som angivet i ingredienslisten, mens ovnen varmer op.
4. Tag posen med indmad ud af kalkunen. Tjek kalkunen for rester af indmad og blod. Tør den indvendigt, og skær det yderste vingeled af.
5. Vej kalkunen, og beregn, hvor længe den skal have i ovnen. Den skal stege i 50-60 minutter pr. kg.
6. Vend æblebådene med løg, hvidløg, svesker og timian, og krydr med salt og peber.
7. Fyld kalkunen med æble-sveskeblandingen, og bind den op med kødsnor, så lårene sidder tæt til brystet og beskytter det.

8. Gnid kalkunen med groft salt, og stil den med brystet nedad på en rist over en bradepande med ca. ½ liter vand i. Læg vingespidserne i bradepanden

9. Vend fuglen efter ca. 1 time, og dryp den jævnlige med lidt stegefedt fra bradepanden. Under stegningen skal der konstant være vand i bradepanden for ikke at brænde det gode kalkunfedt – kig jævnlige til fuglen, og spæd til med mere vand.

10. Lad kalkunen hvile i mindst ½ time inden servering – gerne mere.

Servering

Vend rødkålen og granatæblekernerne med dressingen, og smag til. Anret salaten på et stort fad, og drys ristede mandler over.

Vend fennikel, appelsin, løg og dressing sammen, og anret fennikelsalaten på et fad.

Skær kalkunen ud i over- og underlår samt bryststykker, og skær bryststykkerne i mindre stykker. Server med æble-sveskeblandingen fra kalkunen, rødkålssalat, fennikelsalat og kogte kartofler. Kom evt. lidt af stegeskyen over kartoflerne.

Velbekomme, og god jul!



AARSTIDERNE

Indhold i kassen

- ☐ 1 kalkun, min. 6 kg (Gothenborg, DK)
- ☐ 2 poser kartofler, 1 kg (Dan Organic, DK)
- ☐ 1 bundt timian, 40 g (Tinggård, DK)
- ☐ 5 rødløg (Skriftekær, DK)
- ☐ 1 hvidløg (Terrallana, ES)
- ☐ 2 rødkål, 500-800 g (Tinggård, DK)
- ☐ 4 poser mandler, 20 g (Biogan, DK)
- ☐ 6 Holsteiner Cox-æbler (Allesø, DK)
- ☐ 1 pose svesker u/sten, 250 g (Biogan, DK)
- ☐ 500 g appelsiner, løsvægt
(Huertas Ave Maria, ES)
- ☐ 2 fennikler (La Vall, ES)
- ☐ 2 granataebler (Campbio, ES)
- ☐ 2 citroner (Enrique Vallejo, ES)
- ☐ 1 net skalotteløg, 150 g (Tusindsfryd, DK)

Tjek derudover, at du selv har:

- ☐ Salt (groft salt og fx havsalt)
- ☐ Sort peber
- ☐ Olivenolie
- ☐ Flydende honning
- ☐ Kødsnor

