

Kalkon i ugn med gräddsås

8 portioner

Kalkon ca 4 kg
200 g rumstempererat smör
1 kruk persilja
3 msk olivolja
1 tsk salt
1 tsk vitpeppar
2 citroner
2 lagerblad
3 gula lökar
3 vitlöksklyftor
2 morötter
5 enbär
1 pkt bacon
Steksnöre

Sås

5 dl grädde
Koncentrerad kycklingbuljong
Rönbärsgele

Om kalkonen är fryst, tina kalkonen i kylskåp. Det tar ungefär två till tre dygn för en fyra kilos kalkon.

Sätt ugnen på 225 °C (437 °F).

Tag ut inkråmet dvs. lever, hjärta och hals som följer med kalkonen.

Torka av kalkonen med hushållspapper.

Hacka persiljan.

Blanda det rumsvarma smöret med persilja, pressad vitlök, två msk olivolja, finriven zest samt saft från en citron. Salta och peppra.

Salta och peppra inuti kalkonen.

Fyll kalkonen med två halverade lökar, två lagerblad och en tvättad citron, halverad.

Lossa skinnet försiktigt från kalkonens bröst (en slickepott underlättar) och tryck in 2/3 av kryddsmöret under skinnet.

Vik in vingspetsarna under kalkonen och knyt ihop lårbenen med steksnöre.

Fördela resten av kryddsmöret över bröst och lår. Stänk över lite olivolja (1 msk).

Stek i nedre delen av ugnen, ca 15 minuter.

Tag ut kalkonen och sänk temperaturen till 175 °C (347 °F).

Ös kalkonen med smöret.

Fördela baconskivor över bröstet.

Ös kalkonen ytterligare en gång.

Häll i 5 dl vatten i en långpanna och lägg i grovt hackad lök och morötter, enbär samt inkråmet.

Stek vidare med bröstet uppåt. Räkna med 30 minuters stektid per kg kalkon. Innertemperaturen ska visa 72 °C (162 °F).

Låt kalkonen vila minst 30 minuter (betydligt längre enl. Gordon Ramsay) innan trancheringen.

Sås

Sila skyn (4 dl), tillsätt 5 dl grädde. Red såsen med lite idealmjöl. Låt koka ihop ca 10 minuter. Smaka av med salt, peppar, koncentrerad kycklingbuljong och en klick rönnbärsgelé.