

# Ängskalkon fylld med äpplen och tranbär

Det här receptet kommer från vår isländska sommarpraktikant Jon Magnus. Extra fint med det här receptet är att det huvudsakligen göras med inhemska råvaror. Minska mängden tillsatt ifall de torkade äpplena och tranbären ersätts med färska.

Sätt kalkonen i kylskåp för upptining ca 2-3 dygn före beredning och i rumstemperatur ett par timmar före. Ta loss benen från kalkonens bakdel. Gnid in kalkonen med salt. Blanda ihop smör, olja, örter, lite salt och peppar med matberedare till en jämn massa. Lösgör skinnets försiktigt med fingrarna från köttet och för in massan jämnt under skinnets med fingrarna. Akta så att skinnets inte går sönder. Bered därefter fyllningen.

## Ingredienser

6 kg ängskalkon  
2dl torkade äpplen, i bitar  
1dl torkade tranbär i bitar  
1 lök, hackade  
1 dl socker  
3dl vatten  
5 st skivor ljustbröd i bitar  
½ tesked salt  
½ tesked kryddpeppar  
2 ägg

## Fyllningen:

1. Placera äpplen, tranbär och hackad lök samt socker i en kastrull. Koka 7 minuter och rör försiktigt om.
2. Ta bort kastrullen från spisen och låt svalna.
3. Tillsätt vatten, brödbitar, kryddor och ägg under försiktig omrörning.

Sätt in fyllningen i kalkonen. Sätt fast kalkonens ben tillbaka i bakdelen av kalkonen. Vingarna kan bindas ihop men en bomullstråd.

## Stekning:

Placera Hemmanets pop-up timer mitt på ena brösthalvan och tryck in den i bröstet. Den fyllda kalkonen kan stekas på en ugnsplåt med eller utan stekpåse. Stek i 150–160 °C mitt i ugnen. Stektiden varierar beroende på ungstyp och temperatur ca 2,5–3,5 h för 6 kg kalkon. Pop-up timern skjuts ut när kalkonen är färdig. Skär ett snitt med kniv i bröstet och om köttsaften inte är röd så är kalkonen färdig. Om ni använder annan stektermometer så är kalkonen klar när innertemperatur är 75 °C.

