

# Kalkkunanreisikoipi yrttikastikkeella

4-5 4-5 annosta

**Ainekset:**

**Kalkkunanreidet:**

Kalkkunanreisi tai reisikopi Hemmanetin  
laitumelta, noin 2 kg  
2-3 valkosipulinkynttä  
75 g huoneenlämpöistä voita  
1 sitruunan keltainen kuori  
3-4 vartta lehtipersiljaa  
2 tl suolaa  
½ tl vastajauhettua mustapippuria

**Uunissa paahdetut perunat:**

16 keskikokoista perunaa  
2 rkl oliiviöljyä  
1 ½ tl suolaa

**Kylmä yrttikastike:**

1 dl crème fraichea  
1 dl kermaviiliä  
10-15 vartta sekoitettuja tuoreita yrttejä,  
esim. lehtipersiljaa, timjamia, oreganoa ja  
basilikaa  
Suolaa ja pippuria

**Kalkkunanreidet:**

Lämmitä uuni 200 °C:seen.

Aseta leivinpaperi korkeareunaiselle  
uunipellille. Jaa kalkkunanreidet kahteen  
osaan nivelestä.

Kuori ja hienonna valkosipulinkyntet.

Raasta sitruunan kuori ja hienonna persilja.

Sekoita voi, valkosipuli, sitruunankuori,  
persilja, suola ja pippuri voin kanssa ja levitä  
seos reisiin ja nuijiin.

Aseta reidet uunipellille ja paista uunin  
keskitasolla noin 1 tunti.

**Uunissa paahdetut perunat::**

Pese ja lohko perunat (perunat, joissa on  
huono kuori, voidaan kuoria ennen lohko-  
mista). Kaada päälle oliiviöljy ja sekoita.  
Lisää perunat kalkkunanreiden ympärille  
noin 20 minuutin kuluttua, suolaa perunat  
ja anna niiden paistua uunissa viimeiset 40  
minuuttia.

**Kylmä yrttikastike:**

Huuhtelee ja hienonna yrtit ja sekoita  
crème fraicheen. Lisää kermaviili vähitellen  
ja mausta suolalla ja pippurilla.

Tarjoile kaikki rapean vihersalaatin kanssa.



**Nauti herkullisesta ateriastasi!**