

# Omenoilla ja karpaloilla täytetty kokonaisena paistettu kalkkuna

**Tämä resepti on islantilaisen kesäharjoittelijamme Jon Magnuksen tuluiainen. Erityisen mieluisan tästä tekee se, että voimme käyttää pitkälti suomalaisia raaka-aineita. Mikäli kuivattujen omenoiden ja karpaloiden asemesta haluat käyttää tuoreita, vähennä nesteen määrää.**

Ota kalkkuna jääkaappiin sulamaan noin 2-3 vuorokautta ennen ja huoneenlämpöön pari tuntia ennen valmistusta. Vapauta jalat kalkkunan takaosasta. Hiero kalkkunaan suolaa. Irrottele nahkaa varovasti sormin lihasta ja laita muutamia paloja kovaa voita kalkkunan nahan alle. Varo, ettei nahka mene rikki. Purista sitruunanmehu ja kaada tasaisesti kalkkunan päälle. Valmista tämän jälkeen täyte.

## Raaka-aineet:

6 kg hemmanet kalkkunaa  
2dl kuivattuja omenoita, paloitetuna  
1dl kuivattuja karpaloita, paloitetuna  
1 sipuli, silputtuna  
1dl sokeria  
3dl vettä (tai kasvislientä)  
5 vaaleaa leipäviipaleta paloina  
½ tl suolaa  
1/2tl maustepippuria  
2 kananamunaa

## Ohje täytteelle:

1. Laita omenat, karpalot ja sipulisilppu sekä sokeri kattilaan. Keitä 7 minuuttia varovasti sekoittaen.
2. Ota kattila pois liedeltä ja jäähdytä.
3. Lisää seokseen neste, leipäpalat, mausteet ja munat varovasti sekoittaen.

Täytä kalkkuna seoksella. Sulje kalkkunan takaosa kiinnittämällä jalat takaisin. Halutessasi voit sitoa kalkkunan siivet puuvillalangalla.

## Paistaminen:

Työnnä Hemmanetin pop-up -mittari rintafileen keskelle pohjaan asti. Voit paistaa kalkkunan uunipellillä uunipussissa tai ilman. Paista noin 150-160 °C uunin keskiosassa. Paistoaika 6 kg kalkkunalle on uunista riippuen 3–4 tuntia. Pop-up -mittari laukeaa, kun kalkkuna on valmis. Leikkaa viilto rintaan ja tarkista, ettei lihaneste ole enää punaista. Tavallista paistomittaria käytettäessä kalkkuna on valmis, kun sisälämpötila on 75 °C.

