

Kalkon

Vi har ätit kalkon till jul varje år sedan 1963 ! Vi beställer vår kalkon hos *Nobelius Viltaffär* i Stora Saluhallen i Göteborg (tel: 031.7113519). Vi får då en **färsk kalkon**. Festlig, härlig mat, mycket enkelt att tillaga ! Läs här om våra erfarenheter med kalkonmiddag.

Val av kalkon: Vi föredrar kalkon i storleken 6-7 kg. Den skall vara relativt fet.

Förvaring: Det är sällan den skall tillredas samma dag. Kontrollera att kylskåpet håller låg temperatur (3-6°C). Om den inte är kall när du kommer hem med den, lägg den i frys ett antal timmar innan den placeras i kylskåp. Vi har aldrig vågat förvara kalkonen i kylskåp mer än 4 dagar, men det går om kylskåpet är riktigt kallt. Måste du frysa den så kan det ta 1½ dygn att tina upp vid rumstemperatur.

Tillagning: Här går rutinerna stark isär ! Jag tycker kalkon skall smaka kalkon och därför vill jag inte ha färs eller fyllning. Det kan var och en pilla med i sin egen tallrik.

Stekpåse ?: Jag har blivit mycket förtjust i *Toppits stekpåsar* Dom finns i olika storlekar. Här används XL (max. 10kg). Ugnen förblir ren, saften samlas upp, kalkonen torkar inte, och den blir gyllenbrun.

1. Använd **steksnöre** för att hålla ihop fågeln.
2. Stick in en **stektermometer** i tjockaste delen. Jag rekommenderar IKEAS FANTAST-stektermometer (kommer utan batteri) som ger alarmsignal när rätt temperatur erhållits. Stektemperatur ? **Prova 83-84°C**
3. Kontrollera om det ligger en inälvspåse inuti kalkonen (kan ligga i plastpåse). Lever, hjärta låter jag ligga inuti medan halsen kan ligga utanför. Lägg in kalkonen i stekpåsen, pensla rikligt med **smör**, strö på **grov peppar** och **salt**. Förslut påsen (förslutningsremsa medföljer). Klipp ett litet hål i påsen (på toppen)



Stektid: Beror på om kalkonen varit riktigt kall, eller delvis fryst och hur din ugn fungerar. Här är ett exempel.

Vikt: 7.2 kg. Starttemperatur: 5°C. Stekt vid 200°C med fläkt i 1 timme (för att spara tid) och därefter utan fläkt vid 175°C i ytterligare 2 timmar och 40 minuter.

Ungefärlig tid vid 175°C utan fläkt: 5 kg = 3 timmar, **6 kg = 3½ timmar**, 7 kg = knappt 4 timmar

Sås: Med hjälp av vätskan som samlas i stekpåsen gör du en härlig sås. (förtjockas med vanligt mjöl eller maisena, 3-4-5 matskedar och varsamt uppkok)

Grönsaker: Vi har alltid **ris** till varm kalkon. Till kall kalkon kan potatismos passa.

Vin: Vi letade i många år efter ett passande vin och kom fram till att **Brouilly** var optimalt. Alla Brouilly är inte av hög kvalité och Brouilly kan vara svår att hitta i Sverige. Alternativt Fleury eller ett helt vanligt Beaujolais-vin eller ett mjukt Bourgogne-vin, men här gäller det att välja efter sin smak, vi tycker inte att kraftiga viner passar med kalkon.

Gryta ? En stor kalkon kan ge massor av måltider, först varmt, sedan kallt, skivor kan frysas in, och till slut brukar den hamna i en gryta



Kalkon



FANTAST är en kombinerad stektermometer/timer. Växla läge mellan timer och stektermometer genom att föra knappen på baksidan till höger för timer (TIMER) och till vänster för stektermometer (COOK).

Så här använder du timern

- Ställ knappen på timerns baksida i läge TIMER.
- Displayen visar minuter (MIN) och sekunder (SEC). För att ställa in minuter, tryck på 2 (se bild). För att ställa in sekunder, tryck på 3.
- För att starta och stanna timern: tryck på 1.
- För att nollställa timern: håll in 2 och 3 samtidigt.

Så här använder du stektermometern

- Ställ knappen på stektermometerens baksida i läge COOK.
- Fäst sladden på sidan av stektermometern. Sladden är värmetålig upp till 250°C (480°F).
- Displayen kan visa antingen Celsius eller Farenheit. För att ställa in önskad temperaturskala, tryck på 1 (se bild).
- För att ställa in önskad temperatur, tryck på 2 (ökar temperaturen) eller 3 (minskar temperaturen).
- Fäst sladdens spetsiga del i det som ska tillagas. Temperaturen på maten visas till vänster i displayen. När maten uppnått den inställda temperaturen piper termometern.

Bra att veta

- Timern kan ställas upp till 99 min. 59 sek. Stektermometern kan ställas upp till 250°C (480°F).
- Timern kan startas utan att en önskad tid ställs in (tryck på 1). Den räknar då uppåt utan att ge ifrån sig någon signal. När timern räknat upp till max börjar den om från 0 igen.
- Timern/stektermometern har en magnet på baksidan så att den kan fästas på t.ex. ett kylskåp.
- Drivs med ett LR03 AAA 1,5 V batteri (medföljer ej).



Symbolen med den överkorsade soptunnan betyder att produkten ska kasseras separat från hushållsavfall. Produkten ska lämnas in för återvinning enligt lokala regler för avfallshantering. Genom att kassera en märkt produkt separat från hushållsavfallet bidrar du till att reducera mängden avfall som skickas till förbränning eller deponi och minimerar varje potentiell negativ påverkan på mänsklig hälsa och miljön. För mer information, vänligen kontakta ditt IKEA varuhus.