



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsrostad kalkonstek med balsamicosky, dragonsmör och rostade rotfrukter

Ugnsrostad kalkon

Kalkonlårstek 300 g

- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Smör

Rostade rotfrukter

Potatis 400 g

Morötter 300 g

Rödlök 1 st

Ruccola 30 g

- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Dragonsmör

Torkad dragon ¾ tsk

- 🏠 Smör, rumsvarmt 20 g
- 🏠 Salt ½ krm
- 🏠 Svartpeppar

Balsamicosky

Kinesisk soja 1 tsk

- 🏠 Vetemjöl ½ msk
- 🏠 Balsamvinäger ½ dl
- 🏠 Socker ¾ msk
- 🏠 Vatten 2 dl
- 🏠 Köttbuljong ½ tärning

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Ugnsrostad kalkon: Snitta skinnet på kalkonlårsteken med en vass kniv. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Stek runt om i en stekpanna med lite smör ca 5 min. Lägg över i en ugnsform. Dra stekpannan från värmen, men diska den inte (används till balsamicoskyn). Tillaga klart kalkonsteken längst ner i ugnen ca 35 min, tills den är helt genomstekt (innertemp 72°C).
3. Rostade rotfrukter: Halvera potatis. Skala och skär morötter i grova bitar. Kvarta rödlök. Lägg allt på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen (över kalkonen) ca 25 min.
4. Dragonsmör: Mosa ihop smör, torkad dragon, salt och nymald svartpeppar med en gaffel.
5. Balsamicosky: Ställ tillbaka den använda stekpannan på värmen. Pudra ner vetemjöl. Tillsätt balsamvinäger, socker, vatten, kinesisk soja och köttbuljong. Låt koka ihop ca 3 min.
6. Blanda de rostade rotfrukterna med ruccola. Skär upp kalkonsteken i tunna skivor. Servera kalkonstek med rostade rotfrukter, balsamicosky och dragonsmör.