



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

Småpotatis 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

Köttbuljong ½ påse

🏠 Vetemjöl ½ msk

🏠 Balsamvinäger ½ dl

🏠 Socker ¾ msk

🏠 Vatten 2 dl

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.
3. Rostade rotfrukter: Halvera småpotatis. 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.