

- Det kan spela en stor roll, liksom  
form, färg och marknadsföring.  
Men rolliga grepp kan alla komma  
på. Att uthålligt värna en varus  
säl är svarare. Vi har sett  
många exempel på ten-  
diga omgörningar av  
smak eller utseende  
som effektivt harit

1978-01-17

## Kalkon m. apelsin smak.

- Koka först buljong på hjärta, mage, hals och lever.
- Gör en fyllning av 1 gul lök och 2 dl ris som bymes lätt och stä på buljongen + vatten (ca 6 dl tillsammans). Koka 20 min. Krydda m. salt, litet svartpeppar, ca 1 tsk rosmarin + 1 tsk mejl, 1/2 dl finhackad persilja och portvin efter smak.
- Ta ur kalkonen. Grind in den med salt och peppar inuti. Lagg i fyllningen och fäst ihop.
- Pensla kalkonen med en blandning av 3/4 dl olja + 1/4 dl kinesisk soja + 1/4 dl apelsinjuice + salt o ~~svart~~ svartpeppar.

- Stek kalkonen i 175° c:a 2 tim.  
Först med ryggen upp, ~~och~~ efter  
30 min vänds den på sidan,  
efter ytterligare 30 min på andra  
sidan och sist steks den med  
bröstat upp.
- När kalkonen är nästan färdig  
penslas den några gånger  
med apelsinlikör. Det ger  
en fin brun skorpa och härlig  
smak.
- Håll kalkonen varm medan  
såsen kokas av skym, som  
redes med vetemjöl, och  
grädde. Smaksätt med apelsin-  
likör (el. apelsinjuice)
- Skär upp och servera med fjyll-  
ningen, Hasselbackspatates,

- 2 -

kakta bönor, blomkål; glassade  
marätter, t. ex.

samt en apelsinsallad.

[Lägg apelsinskivor (1/2 apelsin  
per part.) i en skål och slä på  
en lag som kaks av <sup>1/2 dl</sup> vatten,  
Länkvinäger, <sup>4 msk</sup> socker och <sup>10 dt</sup> sejlikar och  
fätt kallna.]

Ät och njut !!!

Receptet insänt av:

TOMAS JANSON

BROG. 10

781 00 BORLÄNGE