

Soja-, appelsin- og honningglaseret stegt kalkun

Samlet tid **130 min.** 130 min. Arbejdstid

Næringsindhold:
2981 kJ / 710 kcal

Fedt: **18,6 g** Protein: **67,9 g**
Kulhydrater: **64,4 g**

INGREDIENSE

R

4 Portioner

1	ovnklar hel kalkun
150 ml	appelsinsaft
2 spsk.	honning
8 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
0,5	flute/baguette
150 g	bacon, skåret i tern
100 ml	mælk
1	æg
3 spsk.	rapsole
0,5	muskatnød, revet
600 g	kartofler, skræillet
300 g	rosenkål
300 g	pastinak
1	granatæble

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Til fyldet Skær brødet i små tern til fyldet. Steg baconen på en pande med 3 spsk. rapsole. Tilsæt brød-terningerne og lad dem sautere.

Step 2

Kom derefter i en skål og hæld mælk og 4 spsk. sojasauce over. Tilsæt æg og revet muskatnød og bland det hele godt sammen.

Step 3

Sæt en bradepande i ovnen og forvarm den til 160°C.

Step 4

Fyld kalkunen ved halsen med brødblandingen og læg den i bradepanden. Steg i ovnen i ca. 90 minutter eller i henhold til anvisningerne.

Step 5

Bland honning, appelsinsaft og 4 spsk. [Kikkoman Sojasauce](#) til en glaze. Efter en times stegning pensles kalkunens skind med jævne mellemrum med appelsin-sojaglaze.

Step 6

I mellemtiden skylles og duppes kartofler, rosenkål og pastinak. Skræl kartoflerne og læg dem i koldt vand. Kog kartoflerne ca. en halv time, indtil de er

kogte, inden kalkunen er klar.

Step 7

Skræl pastinakken og skær den ud efter ønske. Fjern de yderste blade fra rosenkålene, skær stilken af, skær dem på tværs og blanchér dem i kogende vand i ca. 4 minutter.

Step 8

Tilsæt pastinak og rosenkål til kalkunen i bradepanden i den sidste halve time.

Step 9

Halvér granatæblet, og bank på ydersiden med en ske og hold granatæblet over en skål for at fange de kerner, der falder ud.

Step 10

Skru op for ovnen til 200 °C, og brun kalkunen de sidste 10 minutter. Husk at pensle skindet med glazen undervejs.

Step 11

Til sidst serveres kalkunen med kartofler, pastinakker og rosenkål og pyntes med granatæblekerner.