



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsrostad kalkonstek med balsamicosky, dragonsmör och rostade rotfrukter

Ugnsrostad kalkon

Kalkonlårstek 300 g

- Salt ½ tsk

Rostade rotfrukter

Småpotatis 400 g

Morötter 300 g

Rödlök 1 st

- Bakplåtspapper 1 st

Ruccola 30 g

Dragonsmör

- Smör, rumsvarmt 25 g

Torkad dragon ¾ tsk

- Salt ½ krm

Balsamicosky

- Vetemjöl 2 tsk

● Balsamvinäger 2 ½ msk

- Socker ¾ msk

- Vatten 2 dl

Oxbuljong ¾ förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Balsamvinäger, Olivolja, Salt, Smör*, Smör, rumsvarmt, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Ugnsrostad kalkon:** Krydda kalkonlårstek med salt och lite nymald svartpeppar. Stek på skinnsidan i en stekpanna med lite smör ca 3 min, vänd och stek ytterligare ca 2 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 25-30 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 20 min.
4. **Dragonsmör:** Mosa ihop smör, torkad dragon, salt och lite nymald svartpeppar med en gaffel.
5. **Balsamicosky:** Ställ tillbaka den använda stekpannan på värmen. Tillsätt eventuellt lite mer smör. Pudra ner vetemjöl. Tillsätt balsamvinäger, socker, vatten och oxbuljong. Låt koka ihop ca 3 min.
6. Blanda de rostade rotfrukterna med ruccola. Skär upp kalkonsteken (mot fibrerna) i tunna skivor. Servera kalkonstek med rostade rotfrukter, balsamicosky och dragonsmör.