

Helstekt ungtupp på Klasarödsvi

Beräknat för 6-10 personer



INGREDIENSER:

En färsk ungtupp (alt kalkon), ca 3 – 4 kg. 6 syrliga vinteräpplen, inte allt för stora, ytterligare 2 äpplen till fyllning. 4 rejäla rödlökar. 3 kvistar rosmarin. 5 kvistar timjan. 5 dl vitt vin. 5 dl vatten. 1 msk maizena + lite vatten. 3 dl matlagingsgrädde (om du vill). Salt och peppar.

Receptet är beräknat för 6-8 personer.

1. Ta ut innanmätet och skölj ungtuppen i kallt vatten, torka av, lägg fågeln i en ugnsgryta.
2. Skölj och skär ett kryss i toppen på 6 av äpplena. Skala och klyfta de 4 rödlökarna i fyra delar.
3. Fyll grytan med vitt vin och vatten. Placera rödlöken i vätskan.
4. Skär snitt i skinnet och peta in örterna. Fyll fågeln med 2 äpplen, salta och peppra.
5. Bind ihop benen så fågeln inte öppnar sig under stekningen. – Tvätta händerna!
6. Placera ugnsgrytan i nedre delen av ugnen i 150 grader, beräkna 50 minuter/kg. När det återstår 30 minuter – lägg in äpplena runt om fågeln.
7. När det är dags att ta ut ugnsgrytan, kontrollera att fågelns saft inte är rosaaktig, den ska vara genomskinlig och klar. Fågeln ska hålla 75 grader då du tar ut den. Låt den vila i 15 minuter, då temperaturen fortsätter att stiga till omkring 80 grader. Gör skysåsen under väntetiden.
8. Ta upp fågeln ur grytan, håll över vätskan i en kastrull. Gröp försiktigt ut äppelmoset ur fågeln och knyt ihop benen med ett dekorativt sidenband. Lägg moset, utan kärnhus, i kastrullen och mixa samman med stavmixer.
9. Blanda maizena med lite vatten och blanda under omrörning. Tillsätt mer vin och vatten om det blir för snällt.
10. Smaka av med salt, peppar och blanda till sist i grädden. Sila ner såsen i en såskanna/skål. Servera gärna med ugnsbakad zucchini och sötpotatis.

Bon appétit

Klasaröds gård | 275 64 Blentarp | www.klasarodsgard.se

