



## Joulukalkkuna

Aineet: 1 pieni kalkkuna (n. 2,5-3 kg)  
½ sitruunaa  
n. 1 rkl suolaa  
½ tl valkopippuria  
1-2 tl muserrettua rakuunaa tai rosmariinia  
4-5 rkl sulatettua voita tai margariinia  
Kastike:  
6 dl paistolientä ja sisäelinten keitinlientä  
3 rkl vehnäjauhoja  
kermaa

Valmistus: Sulata kalkkuna jääkaapissa (1 ½- 2 vrk). Poista kaularanka ja sisäelimet. Keitä niistä liemi kastiketta varten. Kuivaa lintu hyvin. Hiero pinta ja sisäpuoli sitruunalla ja pippuriseoksella. Ripottele kalkkunan sisään halutessasi yrttimaustetta.

Sido kalkkuna niin, että koivet pysyvät tiukasti kylkiä vasten paistamisen aikana. Voitele linnun pinta voisulalla ja työnnä paistopussiin (kinkkupussi on sopivan kokoinen) rintapuoli ylöspäin. Sulje pussi ja leikkaa yläkulmaan höyryaukko. Aseta kalkkuna uunipannulle ja paista 180 asteen uuninlämmössä 2-2 ½ tuntia. Kokeile kalkkunan kypsyyttä pistämällä reisilihaan. Jos tihkuva neste on kirkasta, on kalkkuna kypsä. Tee paistoliemestä ja sisäelinten keitinliemestä kastike suurustamalla se kylmään vesitilkkaan sekoitetulla vehnäjauhoilla.

Leikkaaminen:

Irrota kalkkunasta jalat ja leikkaa ne kahtia nivelen kohdalta. Poista isommasta eli reisipalasta luu ja leikkaa liha viipaleiksi. Jätä koipipala kokonaiseksi. Irrota rintalihat varovasti. Leikkaa ne vinosti viipaleiksi. Irrota siivet ja jätä ne kokonaisiksi. Aseta palat takaisin rangon päälle niin, että kalkkuna näyttää kokonaiselta. Voit panna palat tarjolle myös vadille kauniisti ryhmiteltyinä.

Tarjolle:

Pane kalkkunan kanssa tarjolle säilöttyjä hedelmiä ja mustaherukkahyytelöä, keitettyä riisiä ja vihanneksia.