



Perinteinen täytetty joulukalkkuna

Aineet: 3,5 - 4,5 kg pakastettu kokonainen kalkkuna
Täyte:
50 g kuivattuja aprikooseja pieninä kuutioina
50 g (3 siivua) pekonia pieninä siivuina
1 omena kuorittuna, pieninä kuutioina
2 varsisellerin vartta pieninä paloina
1 sipuli silputtuna
75 g paahdettua leipää murustettuna, ilman reunoja
1 munankeltuainen
0,5 sitruunan mehu
suolaa, mustapippuria
Paiston ajaksi kalkkunan pinnalle: 120 g pekonia siivuina
Juhlava kalkkunakastike:
8 annosta
6 dl paistolientä (+vettä)
2 dl punaviiniä
2 rkl vehnäjauhoja
0,5 dl kylmää vettä

Valmistus: 1. Ota kalkkuna jo noin kaksi vrk ennen paistamista sulamaan. 2. Puhdista kalkkunan pinta ja sisus mahdollisesta nesteestä. 3. Valmista täyte. Laita aprikoosit kulhoon ja kaada vettä päälle siten, että ne juuri peittyvät. Anna turvota. 4. Paista täytteen pekoni rapeaksi teflonpannalla. Lisää omena, varsiselleri ja sipuli ja sekoita tasaiseksi massaksi. 5. Ota täyte pois liedeltä ja lisää paahtoleipä, kananmunan keltuainen, sitruunamehu, suolaa ja maun mukaan mustapippuria. Sekoita. 6. Lusikoi täyte puhdistetun kalkkunan sisään ja mausta pinta runsaalla mustapippurilla. Sido siivet ja koivet vahvalla langalla tiiviisti kiinni kalkkunan kylkiin ja asettele jäljellä olevat pekoni siivut kalkkunan pinnalle estämään kalkkunan kuivumista paiston aikana. 7. Nosta kalkkuna reunalliselle uunipellille ja paista 30 min. 225 asteessa. 8. Valele kalkkunaa paistoliemellä. Mikäli paistoliemi on kokonaan haihtunut kaada noin 1 dl vettä uunipellille. Jatka paistamista 175 asteessa 2,5 - 3 tuntia. 9. Poista pekoni pinnalta ja jatka paistamista 225 asteessa vielä noin 30 min. Varmista kypsyyt kalkkunan paksuimmista kohdista ohuella tikulla. Kalkkuna on kypsää, kun siitä valuva neste on kirkasta. 10. Poista sidoslangat ja kaavi täyte erilliseen tarjoilukulhoon ennen tarjoamista.

Kastike: 1. Kaada paistoliemi talteen uunipelliltä ja siivilöi se esimerkiksi harson läpi. 2. Lisää tarvittaessa vettä, kunnes lientä on 6 dl. Lisää viini ja kiehauta. 3. Liemen kuumetessa valmista suurus sekoittamalla vehnäjauhot veteen. 4. Lisää suurus kiehahtaneeseen liemeen samalla koko ajan sekoittaen, kunnes kastike hieman sakenee. Hyvä kalkkunakastike jää ohueksi. Hauduta 5-10 minuuttia välillä sekoittaen. Tarjoa lämpimänä.