

Skagenfood Julen 2025

OPSKRIFTER

Når du køber de gode råvarer til jul, får du naturligvis samtidig vores bedste ideer til tilberedning og servering. Dem har vi samlet i dette hæfte, hvor du finder opskrifter til and i flere variationer, skinkesteg og økologisk kamsteg.

Derudover giver Skagenfoods huskok, Jacob Dahl, dig tips og tricks til en vellykket klassisk julemiddag.



Andebryst



Andebryst med brunede kartofler, hjemmelavet rødkål, fyldte æbler og klassisk sauce

Du får fra Skagenfood:

2 stk andebryst

Indkøb:

2½ dl andefond
1 lille rødkål
4 dl eddike
350 g sukker
1½ tsk. salt
2 dl sød ribssaft
1¼ kg små kartofler
Smør
Belle de Boskoop æbler
2 spsk sukker
½ tsk salt
Ribsgelé
3 spsk. mel
½-1 dl piskefløde
Kulør
Salt og peber

Rødkål:

Del rødkålet i kvarte, fjern stokken og snit blade-ne i tynde skiver. Læg dem i en gryde med 3½ dl eddike og damp dem møre under låg i ca. 45 min. Tilsæt 250 g sukker, 1½ tsk. salt og 2 dl sød ribssaft. Kog i yderligere 25 min. Tilsæt lidt andefedt fra andebrysterne (hvis der er mere, end der skal bruges til sovsen, ellers brug smør), og smag rødkålen til.

Brunede kartofler:

Kog kartoflerne i letsaltet vand og pil dem, mens de er varme. Lad dem køle helt af. Drys 100 g sukker på en kold pande i et jævnt lag og smelt det uden omrøring ved middel varme. Tilsæt 35 g smør og skru op for varmen. Skyl kartoflerne under koldt vand og kom dem på panden - vandet hjælper til at glasere kartoflerne jævnt. Brun dem i 6-8 min., og vend forsigtigt i kartoflerne til de er pænt brunet. Drys lidt salt på, mens de bruner.

Andebryst:

Rids skindet i et ternet mønster, krydr godt med salt og peber, og læg dem på en pande med skindsiden nedad. Tilsæt 3 spsk. vand, varm op ved lav varme, og lad fedtet smelte langsomt fra kødet - det tager ca. 25 min. og du skal ikke vende undervejs.

Når alt vandet er væk, bruner du videre, til skin-

Økologisk kamsteg



det er gyldent og sprødt. Flyt kødet over i et ovnfast fad med skindsiden opad, og krydr med lidt ekstra salt. Gem 3 spsk. fedt til saucen, resten gemmes/bruges til rødkålen. Sæt fadet i den 175 grader varme ovn, og steg færdig, til de er medium stegte - stegetermometeret skal vise 54-56 grader i kernetemperatur, hvis du ønsker dem rosa. Dæk fadet med stanniol, og lad kødet hvile i 10 min., inden det skæres i skiver på 3-4 mm tykkelse.

Æbler:

Skræl æblerne, halver dem og fjern kernehuset, ved at stikke det ud (hvis du har en udstikker - ellers kan du gøre det med en lille urtekniv). Pocher æblerne i kogende vand med ½ tsk. salt, 2 spsk. sukker og 1 spsk. eddike, til de er lige knapt møre. Tag æblerne op med en hulske, og fyld en skefuld ribsgelé i udhulningen, når de er afkølet - server æblerne lune.

Sauce:

Kom 3 spsk. andefedt i en lille kasserolle, og rør 3 spsk. hvedemel i over middel varme. Tilsæt andefonden og evt. sky fra andebryster, og pisk saucen helt glat. Tilsæt ½-1 dl fløde og smag til med ribsgelé, salt og peber. Juster farven med kulør, og server rygende varm.

Du får fra Skagenfood:

Øko. kamsteg, ca. 2,0-2,4 kg

Indkøb:

1½ spsk. groft salt

4-5 laurbærblade

1. Gå stegen efter og tjek, at ridserne i sværen er dybe nok - rids igen, hvis det er nødvendigt.
2. Gnid sværen med salt. Vær omhyggelig med at komme salt ned mellem alle sværene.
3. Sæt laurbærbladene ned mellem sværene.
4. Læg stegen med sværen nedad i et ovnfast fad med vand.
5. Sæt stegen i en kold ovn, og sæt temperaturen på 200 grader.
6. Lad den stege med sværen nedad i 35 minutter.
7. Vend stegen og gnid igen sværen med salt. Vær igen omhyggelig med at komme salt ned mellem alle sværene.
8. Stil et stegetermometer på 55 grader, stik det ind i siden på stegen, til det når ind midt i stegen. Er du ved at tilberede en steg med ben, skal du sørge for, at stegetermometeret når helt ind til benet inde midt i stegen.
9. Sænk temperaturen i ovnen til 175 grader.
10. Lad stegen stege til termometeret viser 55 grader.
11. Mærk med en gaffel, om sværen er sprød.
12. Stil termometeret på 65 grader.
13. Hvis sværen er sprød, skal stegen stege videre i ovnen ved 175 grader til termometeret viser 65 grader - men hvis sværen IKKE er sprød, skruer du temperaturen op til 250 grader, og steger videre til termometeret viser 65 grader.
14. Tag stegen ud af ovnen, og lad den hvile utildækket i ca. 15 minutter, mens du laver sovsen af stegeskyen.
15. Skær stegen ud.

Flæskesteg

Scan QR og se video.





Kokkens fif:

Del andeskroget i mindre stykker efter du har parteret anden og kog skrogene sammen med fond og urter fra bradepanden der stod under anden da du stegte den i ovnen. Lad skrog og fond koge stille og roligt i ca. 30-45 minutter. Sørg for at skroget lige knapt er dækket af væden fra bradepanden samt det tilførte vand.

NB. Brun sovs - Scan QR-koden på næste side og se videoen for kokkens fif til at jævne sovsen!

Hel and - økologisk eller konventionel

Du får fra Skagenfood:

Øko dansk and 2,8-3,2 kg eller
Øko dansk and 3,2-3,6 kg eller
Dansk and 3,0-3,2 kg eller
Gul Berberiand, hel fersk, 3,0-3,5 kg eller
Canard Perle De La Dombes, 3,0-3,5 kg

Indkøb:

2 tsk. groft salt
Friskkværnet peber
3 æbler, gerne Belle de Boskoop
200 g svesker uden sten
Evt. grøntsager (løg, porre, selleri)
Evt. timiankvist.

Andesteg:

1. Rens anden for evt. rester af indmad og tør den. Fjern evt. fjer- og dunrester. Skær vingespidserne af.
2. Gnid anden grundigt både udvendigt og indvendigt med groft salt.
3. Fyld anden med æbler og svesker og sy den sammen med bomuldssnor eller luk den med et par kødnåle.
4. Bind evt. vinger og lår ind til andens krop.
5. Læg anden med brystet opad på ovnens rist.
6. Kom 1 liter vand, vingespidser, hals og evt. indmad (udelad leveren) i ovnens bradepande sammen med lidt frisk timian.
7. Nu skal du beslutte dig for, om du vil steg anden almindeligt eller langtidssteg den? Begge dele bliver godt - har du god tid, og steger du evt. anden dagen før, så anbefa-

ler jeg, at du langtidssteger! Læg risten med anden oven på bradepanden og steg anden midt i ovnen ved enten 125 grader i små 6 timer eller ved 150 grader i 2,5 - 3 timer.

8. Under stegningen dryppes anden med hyppige intervaller med stegeskyen/fedt der løber fra anden til bradepanden under. Jo oftere - jo bedre.
9. Når anden er færdig, tages den ud. Mærk om lårene sidder løst, og se om kødsaften er klar (ikke rød), hvis du prikker i den med en kødnål.
10. Lad anden hvile med brystet nedad til-dækket i mindst en halv time.
11. Del anden i underlår, overlår og vinger. Del hvert bryststykke i 3-4 stykker. Læg kødet i et ovnfast fad.

Punkt 1-11 kan laves dagen før - eller endnu bedre, fra morgenstunden på selve dagen.

12. Pensl andekødet med lidt af det overskydende fedt, der er taget fra skyen og varm andekødet midt i en 165 grader varm ovn. Giv evt. grill de sidste par minutter for at få sprødt skind. Drys gerne lidt godt salt på det sprøde skind.

Andesteg

Scan QR og se video.



Andelår



Confiterede andelår med æblechutney og grønne kartofler

Du får fra Skagenfood:

4 stk. confiterede andelår med eller uden
5 dl hjemmelavet andesovs

Indkøb:

2 stk madæbler (fx Belle de Boskoop)
2 spsk brun farin
1 tsk friskrevet ingefær
1 bundt krydderurter efter egen smag
25 g sultanarosiner
2 spsk vineddike
700 g små pillekartofler
1 fed hvidløg
Olivenolie
Salt og peber

Andelår:

Læg dem i et ovnfast fad sammen med fedtet, der er i pakken. Dæk med stanniol og sæt fadet nederst i en 175 grader varm ovn i 40 min. Skru op til 225 grader og start ovngrillen. Fjern stanniolen når grillen er godt varm, flyt fadet op

i toppen af ovnen og giv lårene 3-5 min. til de har taget lidt farve - hold øje med dem!

Chutney:

Skræl æblerne, fjern stilk og kernehus og skær æblekødet i grove tern. Kom dem i en lille gryde sammen med farin, 1 fed fintsnittet hvidløg, ingefær, rosiner og vineddike og kog det langsomt op. Læg låg på og lad det simre i 10 min. - der skal kun røres hvis nødvendigt. Smag til med salt og peber og lad chutneyen køle af, til den er håndvarm.

Kartofler:

Kog kartoflerne med skræl og pil dem. Blend krydderurter (fx persille, dild, basilikum og pur-løg) sammen med olivenolie til en jævn masse og krydr med salt og peber. Vend kartoflerne med olien og hold dem lune indtil servering.

Server sammen med en sprød grøn salat.



Brun sovs



1 liter stegesky fra and og / eller flæskesteg

Du skal bruge:

150 g smør
5-7 spsk. mel
Kulør
Salt og peber

1. Sæt en sigte i en tom tykbundet gryde.
2. Hæld stegeskyen/fonden fra anden og/eller stegen i gryden.
3. Lad stegeskyen stå i 10 minutter.
4. Tilsæt kulør og rør rundt.
5. Lad skyen falde til ro og fjern det meste af fedtet (der ligger i overfladen) med en ske. Gem fedtet til rødkål eller fx grønkål i juledagene).
6. Kog skyen igennem og skru ned så den bare simrer.
7. Lav en smørbolle af smør (eller fedt fra and eller steg) og mel ved at smelte smørret og piske melet i. Bag godt igennem over jævn varme.
8. Jævn sovsen ved at tilsætte smørballen til skyen lidt efter lidt, mens den koger, og du pisker.
9. Kog sovsen igennem i 3-5 minutter.
10. Smag til med salt og peber, og tilsæt evt. mere kulør.

Brun andesovs

Scan QR og se video.



Brunede kartofler



Du skal bruge:

100 g sukker
25 g smør
1 kg pillede, kolde, små, faste kartofler
(ikke dem fra glas)
Salt og peber

1. Fordel sukkeret på en kold pande i et jævnt lag.
2. Lad sukkeret smelte uden omrøring - først 2 min. ved kraftig varme og derefter ved jævn varme.
3. Tilsæt smørret, og lad det bruse af.
4. Tilsæt de pillede kartofler.
5. Brun kartoflerne ved medium til kraftig varme i ca. 6 min.
6. Smag til med salt og peber.

Brunede kartofler

Scan QR og se video.



Lav din egen rødkål

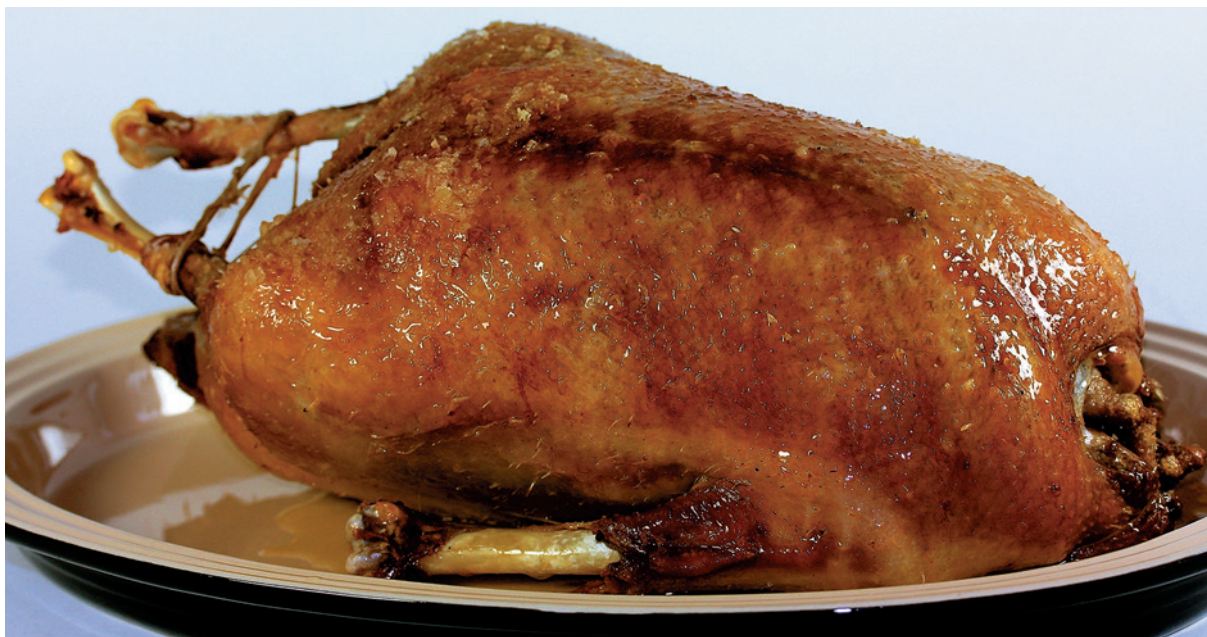


Du skal bruge:

1 lille rødkål, ca. 1 kg
(gerne økologisk - som ved sin langsommere vækst har udviklet mere smag og farve)
25 g andefedt eller fedt fra flæskesteg
3 dl eddike (gerne æbleeddike)
2 dl sød ribssaft
½ kanelstang
1 nellike
2-3 laurbærblade
1-3 spsk. muscovadosukker eller brun farin
1 tsk. salt

1. Del rødkålen i 4 kvarte, pil de yderste blade af, og fjern stokken.
2. Skær rødkålen i så tynde strimler som muligt, brug evt. et mandolinjern.
3. Blancher rødkålen i vand tilsat lidt salt i 2 minutter, og hæld vandet fra.
4. Tilsæt eddiken, og kog godt igennem under låg i et par minutter.
5. Tilsæt ribssaft, sukker, salt, kanelstang, nellike, laurbærblade og andefedt / svinefedt (så rødkålen bliver flot blank).
6. Læg låg på gryden. Bring rødkålen i kog og skru ned, når den koger. Lad den simre under låg i en halv time.
7. Kog videre uden låg ved svag varme i ca. 1/2 time. Rør i kålen en gang imellem.
8. Smag rødkålen til med sukker og salt.
9. Lad kålen simre så længe, at væden næsten er kogt helt ind og nærmest glaserer kålen.

Gås



Helstegt gåsesteg serveret klassisk med hele udtrækket

Du får fra Skagenfood:

Økologisk dansk gås 4-5 kg eller
Dansk frilands gås 4-5 kg

Gås:

1 hel gås
3 tsk groft salt
3 skrællede madæbler i både, gerne Belle de
Boskoop (ca. 325 g)
200 g svesker
1,5 l vand
Friskkværnet peber

Brun sovs:

1 l stegesky fra gåsen
5-6 spsk. mel
100 g gåsefedt
lidt salt
lidt peber
lidt kulør

Brunede kartofler:

100 g sukker
25 g smør
1 kg pillede, kolde små, faste kartofler
(ikke dem fra glas)
Lidt salt

Rødkål:

1 lille rødkål, ca. 1 kg
(her kan det altså godt betale sig at købe et
økologisk rødkål, som ved sin langsommere
vækst har udviklet mere smag og farve)
50 g gåsefedt

3 dl eddike (gerne æbleeddike)
2 dl sød ribssaft eller gelé
½ Kanelstang
1 nellike
2-3 laurbærblade
4 spsk muscovado sukker eller brun farin
1 tsk salt

Kogte kartofler:

1½ kg skrællekartofler
Vand
1 tsk. salt

Gåsesteg:

Prolog: Først skal gåsen renses for fedt, og det er ikke småting, der kan være i sådan en krabat. En fugl på omkring 5 kg kan sagtens bestå af ca. 1 kg fedt. Ved stort set alle andre råvarer ville det være ærgerligt, men ikke her! Gåsefedt smager guddommeligt og kan bruges til et væld af forskellige ting, så man må endelig ikke smide det ud. Smelt det nænsomt, og hæld det på en ren krukke, hvorefter det kan holde sig op til et halvt år på køl. Men gem lige tre-fire spiseskefulde gåsefedt til at røre sammen med rødkålen - det gør underværker.

1. Rens, skyl og tør gåsen. Fjern eventuelle fjerrester, og skær vingespidsen og gump af.
2. Gnid gåsen udvendigt og indvendigt med salt og peber.
3. Fyld gåsen med æbler og svesker og sy sammen med bomuldsnor eller brug kødnåle.

4. Bind evt. vinger og lår ind til gåsens krop.
5. Læg gåsen med brystet opad på ovnsens rist.
6. Kom vand, vingespidser, hals og indmad (udelad leveren) i ovnsens bradepande, gerne sammen med nogle urter så som løg, porre, en smule selleri og evt. en kvist timian.
Tip: Leveren kan ristes på en pande og spises dagen efter på et stykke toast til frokost eller den kan puttes i en salat.
7. Sæt risten med gåsen ovenpå, og steg gåsen midt i ovnen ved 250 grader i 20 min. Skru derefter ned på 165 grader, og steg nu yderligere i 15 minutter pr. 500 gram gås.
8. Under stegningen dryppes gåsen med hyppige intervaller med stegeskyen, jo oftere jo bedre.
9. Når gåsen er færdig, tages den ud. Mærk om lårene sidder løst, og stik i den ved det tykkeste sted på låret og se, om kødsaften er klar.
10. Lad den hvile tildækket i ca. ½ time.

Ved servering:

Del gåsen i underlår, overlår og vinger. Del hvert bryststykke i 4-5 stykker, og læg kødet i et ovn-fast fad. Det kan gøres på forhånd, evt. dagen før - eller om eftermiddagen på dagen. Pensl gåsekødet med lidt af det overskydende fedt, der er taget fra skyen, og varm gåsekødet midt i ovnen. Giv evt. grill de sidste par minutter for at få sprødt skind, og drys det evt. med lidt ekstra salt, gerne god flagesalt.

Brun sovs:

1. Sæt en si i en tom tykbundet gryde.
2. Hæld stegeskyen fra bradepanden gennem sigten over i gryden. Lad skyen stå i 10 minutter.
3. Tag fedtet i overfladen af stegeskyen væk med en ske (gem det til senere).
4. Kog skyen igennem og skru ned, så den bare simrer.
5. Lav en "smørbolle" af 100 g gåsefedt og mel, ved at piske melet i fedtet, og bag godt igennem under jævn varme. Jævn sovsen ved at tilsætte smørbollen til skyen lidt efter lidt, mens den koger, og du pisker.
6. Kog sovsen i 3 minutter, smag til med salt og peber og tilsæt lidt kulør i sovsen.

Rødkål:

1. Del rødkålen i kvarte, pil de yderste blade af og skær stokken fra.
2. Skær rødkålen i tynde strimler, brug evt. et mandolinjern.
3. Blancher rødkålen i vand tilsat 1 tsk. salt i 2 minutter, og hæld vandet fra.
4. Tilsæt eddiken, og kog godt igennem under låg et par minutter.
5. Tilsæt ribssaft, muscovadosukker, 1 tsk. salt, kanelbark, nellike, laurbærblad og gåsefedt.
6. Læg låg på gryden. Bring rødkålen i kog og skru ned, lad simre under låg en halv time.
7. Kog videre på rødkålen uden låg ved svag varme i ca. ½ time. Rør i kålen en gang i mellem.
8. Smag rødkålen til med sukker og salt.
9. Lad kålen simre så længe, at væden næsten er kogt helt ind, og nærmest glaserer kålen.

Kogte kartofler:

Kog kartoflerne i ca. 25 minutter.

Brunede kartofler:

1. Fordel sukkeret i et jævnt lag på en kold pande.
2. Lad sukkeret smelte uden omrøring - først 2 min. ved kraftig varme og derefter ved jævn varme.
3. Tilsæt smør og lad det bruse af.
4. Tilsæt de pillede kartofler.
5. Brun kartoflerne ved medium til kraftig varme i ca. 6 min.
6. Smag til med salt og peber.

Brun sovs

Scan QR og se video.



Brunede kartofler

Scan QR og se video.



Kalkun



Helstegt farseret kalkun med clementiner, pommes Anna samt ristede rosenkål med bacon (6-8 pers.)

Du får fra Skagenfood:

Dansk kalkun 5,0-5,5 kg

Kalkun:

4-5 kg hel fersk kalkun (hjerte, hals og lever medfølger)
2 gulerødder
5 stængler blegselleri
3 løg

Fars:

½ kg hakket svinekød fedtindhold 8-12 %
1 tsk. salt
Sort peber
½ revet muskatnød
revet skal af ½ citron
revet clementinskal
1 bdt. salvie
125 g røget bacon
1 løg
1 æg
2 skiver hvedebrød
1 dl piskefløde

Hakket svinekød røres i en foodprocessor (eller i hånden) med 1 tsk. salt, masser af sort peber, ½ revet muskatnød, revet skal af ½ citron, lidt revet clementinskal, 1 stor håndfuld salvie, 125 g røget bacon i tern, 1 finthakket løg samt et æg. Ælt farsen med krummerne af et par skiver hvedebrød der er udblødt i fløde. Farsen stoppes i kalkunen.

Kryddersmør med clementin:

2 spsk groft salt
250 g smør
2 tsk. sorte peberkorn
skal af 1 usprøjtet citron
skal af 5 usprøjtede clementiner
3 rosmarinkviste
5 timiankviste
3 fed hvidløg

Fond/sauce:

Hjerte og hals fra kalkunen
2 skalotteløg
2 gulerødder
2 stilke bladselleri
3 fed hvidløg
1 liter hønsefond
1 laurbærblad
2 spsk. sukker
1 dl rødvin
3 dl rødvin
4 spsk. smør
4 spsk. hvedemel
1 dl fløde
Evt. kulør

Pommes Anna:

2 kg bagekartofler
10 kviste timian
200 g smeltet smør (eller ande/gåsefedt)

Rosenkål:

750 g rosenkål
125 g bacon
citronsaft
olivenolie
salt og peber

Krydder/clementinsmør:

Kom salt, peber, clementin - og citronskal (kun det gule/orange), pillede hvidløg, plukket rosmarin og plukket timian i en foodprocessor og rør det til en ensartet kryddersalt. Tilsæt nu tempereret smør og blend til en homogen masse.

Fond til sauce:

Trim indmaden (uden leveren, der gør fonden uklar!) og halsen for blod og sener. Skær indmaden i mindre stykker og rist den gylden i olie i en tykbundet gryde. Rens løg, hvidløg, gulerødder og bladselleri, skær dem i grove stykker og kom dem i gryden til indmaden og rist med. Tilsæt nu sukker, og lad det karamellisere lidt med indholdet i gryden. Tilsæt eddike, og lad det koge ind til det halve. Tilsæt nu vinen, og reducer igen til det halve.

Tilsæt hønsefond, laurbærblad, salt og peber. Lad det hele simre ved lav varme, til det er kogt ind til det halve (ca. 30 min.). Sluk for varmen, og lad fonden trække i 15 min. Sigt fonden gennem en fin sigte eller et klæde og stil til side - fonden kan sagtens laves dagen før.

Pommes Anna:

Skræl kartofler og snit dem i fine tynde skiver på ca 1-2 mm - brug gerne et mandolinjern. Læg et lag kartofler i bunden af et ildfast fad (der er smurt med fedtstof), og drys lidt timian oven på. Dryp med 2 spsk. smør (eller gåsefedt), og krydr med salt og peber. Gentag til alt er brugt, men sørg for at slutte af med et lag kartofler og nok smør til en generøs pensling af overfladen. Dæk til med bagepapir, og læg et tungt ovnfast fad oveni, så der kommer tryk på kartofler mv. Sæt det hele i en 165 grader varm ovn i 65-75 min. Tag det ovnfaste fad og bagepapir af og bag i yderligere 15-20 min., nu ved 200 grader til kartoflerne er flotte, gyldne og møre. Skær evt. kartoflerne ud i firkanter ved serveringen.

Rosenkål:

Trim rosenkålene for grove yderblade, og del dem på langs. Damp dem kortvarigt i letsaltet vand (ca. 1 min.), og dryp dem godt af. Varm lidt olie op på en pande, og rist bacontern deri. Når baconen er sprød, lægges rosenkålene på med skærefladen nedad og ristes, til de er flotte og gyldne. Ryst panden og giv dem yderligere 1-2 min. Læg dem på et fad, dryp med lidt citronsaft og drys med et par gode nip (flage)salt.

Kalkun - 1. etape:

Rens kalkunen grundigt indvendigt. Fjern evt. blod- og lungerester, og dup den tør udvendigt. Kalkunen fores nu med krydder smørret ved at skubbe en ske ind mellem skindet og kødet på kalkunen. Begynd i hulrummet lige over lårene og arbejd dig forsigtigt fremad mod brystbenet og ryggen, så der dannes et stort hulrum. Prop halvdelen af smørret derind med fingrene, så det dækker brystkødet så jævnt som muligt. Gør det samme på den anden side, og gnid evt. rester af smør uden på fuglen. Krydr kalkunen indeni med salt og peber, og fyld nu farsen i kalkunen. Tag en kvist frisk rosmarin, træk bladene af bunden og stik den gennem det løse skind omkring åbningen fornedet på fuglen. Saml skindet, så det ikke trækker sig tilbage under stegningen. Man kan også bruge en kødnål. Pak kalkunen ind i husholdningsfilm og stil den i køleskabet, til den skal bruges - det kan med fordel gøres dagen før, kalkunen skal steges.

Kalkun - 2. etape:

Flæk gulerødderne på langs, og læg dem skiftevis med bladselleri og tykke skiver af løg i bunden af en passende størrelse bradepande, så der dannes et underlag. Læg kalkunen oven på grøntsagerne, så den ikke har kontakt med bradepanden. Krydr med salt og peber. Varm ovnen op til 250 grader, stil kalkunen ind, og skru efter 15-20 minutter ned til 175°. Kalkunen skal i alt have 35-40 minutter pr kilo, så en kalkun på 4 kg skal have ca. 2 ½ time. Men der er så mange faktorer, der spiller ind her, såsom hvilken type ovn man har og ikke mindst fuglens kvalitet. Det sikreste er at stikke et stegetermometer ind i det tykkeste sted på brystet. Kalkunen er klar til at komme ud, når kernetemperaturen er 65°. Kig til fuglen hvert 20. minut og sørg for, at den ikke tørrer ud, ved at dryppe den med skyen fra bunden af bradepanden. Når kalkunen er færdig, stikkes der forsigtigt et metalspyd (fx et strygestål) ind gennem åbningen, så kræet kan stilles på højkant, og al saften kan løbe ned i bradepanden. Læg kalkunen på et fad og pak den ind i folie og 2-3 viskestykker, så den holder sig varm, mens den hviler i mindst 30 minutter inden den tranches - gerne ved bordet. Sigt væden fra bradepanden over i fonden, og lav saucen færdig.

Sauce:

Smelt smørret, og rør melet i. Tilsæt fond lidt ad gangen under konstant piskning, så der ikke dannes klumper. Kog den igennem og tilsæt fløden. Hæld mere fond i, hvis saucen er for tyk og smag til med salt og peber. Juster evt. farven med lidt kulør. Server sammen med en sprød grøn salat og godt groft brød.



skagenfood.dk

Kundeservice tlf. 7020 0630. Mandag - torsdag kl. 9-12 og 13-16 / Fredag kl. 9-12 og 13-14 / Søndag kl. 9-11.

Mail: kundeservice@skagenfood.dk