

Perunasoseella täytetty kalkkunanrinta

Valmistelut: 20 minuuttia

Kypsyminen 1 tunti 30 minuuttia

10 annosta

900 g	kuorittuja, lohkottuja perunoita
1	appelsiinin raastettu kuori ja mehu
2 rkl	kylmäpuristettua oliiviöljyä
1	porkkana hienonnettuna
1	sipuli silputtuna
1	lehtisellerin varsi hienonnettuna
2 rkl	purjoa silputtuna
8	tuoreen salvian silputtua lehteä
2.3 kg:n	kalkkunan rinta nahkoineen

1. Kuumenna **uuni +230°-asteiseksi**. Kaada vettä perunoiden päälle sen verran, että ne peittyvät. Keitä perunalohkot kannen alla. Valuta kypsät perunat ja soseuta. Laita appelsiinin raastettu kuori soseeseen.
2. Kuumenna perunoiden kiehuessa **1 rkl** öljyä keskilämmöllä. Paista siinä porkkana, sipuli, lehtiselleri ja purjo. Hauduta kasviksia **10 minuuttia tiuhaan sekoittaen**. Mausta kasvisseos salvianlehdillä. Sekoita kasvikset **minuutin kuluttua** perunasoseeseen. Kun seos on hieman jäähtynyt, lusikoi se kalkkunan rintaluun ja kaulan alla oleviin onteloihin. Taita nahka päälle ja kiinnitä se hammastikuilla tai ompele sieltä täältä.

3. Siirrä kalkkuna uunipannuun ja sivele jäljellä oleva öljy linnun pintaan. Paahda kalkkunaa puoli tuntia uunissa. Alenna sitten lämpötila **+190°-asteeseen ja jatka kypsentämistä 45 minuuttia**. Kostuta liha silloin tällöin appelsiinimehulla. Jos nahka ruskistuu liikaa, peitä liha foliolla.
4. Anna kalkkunan jäähtyä **10 minuuttia** huoneenlämmössä ennen viipaloitinta. Irrota nahka ennen tarjolle vientiä. Tarjoa höyrytettyjen kasvien kanssa.

Yhdessä annoksessa:	
Kaloreita	389 g
Rasvaa yhteensä	13 g
Tyydyttyneitä rasvahappoja	3 g
Kolesterolia	170 mg
Proteiineja	48 g
Hiilihydraatteja	20 g
Natriumia	127 g
Kuituja	2 g
Sokeria lisätty	0 kcal