

# Soijakastikkeella, appelsiinilla ja hunajalla glaseerattu kalkkuna

kokonaisaika **130 min** 130 min esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):  
**2981 kJ / 710 kcal**

Rasva: **18,6 g** Proteiini: **67,9 g**  
Hiilihydraatit: **64,4 g**

## AINEKSET

4 annosta

<b>1</b>	kokonainen kalkkuna
<b>150 ml</b>	appelsiinimehua
<b>2 rkl</b>	hunajaa
<b>8 rkl</b>	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
<b>0,5</b>	patonki
<b>150 g</b>	pekonikuutioita
<b>100 ml</b>	maitoa
<b>1</b>	kananmuna
<b>3 rkl</b>	rapsiöljyä
<b>0,5</b>	muskottipähkinä raastettuna
<b>600 g</b>	kuorittuja perunoita
<b>300 g</b>	ruusukaaleja
<b>300 g</b>	palsternakkaa
<b>1</b>	granaattiomena

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Täyte: Leikkaa patonki pieniksi kuutioiksi täytettä varten. Kuumenna pannussa 3 rkl rapsiöljyä ja ruskista pekoni. Lisää patonkikuutiot ja ruskista.

### Vaihe 2

Laita ainekset kulhoon ja lisää maito ja 4 rkl soijakastiketta. Lisää kananmuna ja raastettu muskottipähkinä. Sekoita hyvin.

### Vaihe 3

Laita uunivuoka uuniin ja lämmitä uuni 160 asteeseen.

### Vaihe 4

Täytä kalkkuna leipäseoksella ja laita uunivuokaan. Paista uunissa noin 90 minuutin ajan tai kalkkunapakkauksen ohjeiden mukaan.

### Vaihe 5

Sekoita hunaja, appelsiinimehu ja 4 rkl Kikkoman-soijakastiketta glaseerauskastiketta varten. Kun kalkkuna on ollut uunissa tunnin, sivele pintaa appelsiini-soijakastikeseoksella tasaisin väliajoin.

### Vaihe 6

Pese ja kuivaa perunat, ruusukaalit ja palsternakka. Kuori perunat ja laita kylmään veteen. Keitä perunoita noin puolen tunnin ajan niin, että ne

kypsyvät samaan aikaan kalkkunan kanssa.

### **Vaihe 7**

Kuori palsternakka ja leikkaa haluamasi kokoisiksi paloiksi. Poista ruusukaaleista uloimmat lehdet ja katkaise kannat veitsellä. Kypsennä ruusukaaleja kiehuvaassa vedessä noin 4 minuutin ajan.

### **Vaihe 8**

Lisää palsternakat ja ruusukaalit uunivuokaan kalkkunan viereen puoleksi tunniksi.

### **Vaihe 9**

Halkaise granaattiomena ja napauta kuorta lusikalla kulhon päällä, jolloin siemenet putoavat kulhoon.

### **Vaihe 10**

Nosta uunin lämpö 200 asteeseen ja ruskista kalkkuna vielä 10 minuutin ajan. Sivele pintaa glaseerauskastikkeella.

### **Vaihe 11**

Tarjoa kalkkuna perunoiden, palsternakan ja ruusukaalien kanssa. Koristele granaattiomenan siemenillä.