

# Kalkonlår med kall örtsås

4-5 portioner

## Ingredienser

### Kalkonlåret

Kalkonlår från Hemmanets äng, ca 2 kg

2-3 vitlöksklyftor

75 g rumsvarmt smör

Yttersta gula skalet av 1 citron

3-4 stjälkar bladpersilja

2 tsk salt

½ tsk nymald svartpeppar

### Ugnsrostade potatisar

16 medelstora potatisar

2 msk olivolja

1 ½ tsk salt

### Kall örtsås

1 dl crème fraiche

1 dl gräddfil

10-15 stjälkar blandade färska örter t.ex. bladpersilja, timjan, oregano och basilika

Salt och peppar

### Kalkonlåren

Värm ugnen till 200 °C. Placera ett bakplåtspapper på en långpanna med höga kanter. Dela kalkonlåren i två delar i leden. Skala och hacka vitlöksklyftan. Riv skalet från citronen och finhacka persiljan. Blanda smör, vitlök, citronskal, persilja, salt och peppar med smöret och smörj in smöret över låren och klubborna. Placera låren i långpannan och tillaga i mitten av ugnen i ca 1 timme.

### Ugnsrostade potatisar

Tvätta och klyfta potatisen (potatisar med fult skal kan istället skalas innan de kyftas). Häll över olivoljan och blanda runt. Lägg potatisen runt om kalkonlåren efter ca 20 minuter, salta på potatisen och låt den gå med i ugnen de sista 40 minuterna.

### Kall örtsås

Skölj och hacka örterna och blanda ut i crème fraichen. Blanda ner gräddfilen lite i taget och smaka av med salt och peppar.

Servera allt med en krispig grönsallad