

Kalkonlår med kall örtsås

4-5 portioner

Ingredienser:

Kalkonlåret:

Kalkonlår från Hemmanets äng, ca 2 kg
2-3 vitlösklyftor
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 vitlösklyftan. Riv skalet från citronen och finhacka persiljan.

Blanda smör, vitlök, citronskal, persilja, salt och peppar med smöret och smörj in smöret över lår och klubbor.

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

