



Hunaja-dijon kalkkuna & pistou-muusi

27 annosta

Ainekset

- 2 kg **Atria kypsä kalkkunan paistileikettä**
- 50 g **Mestari Forsman Tuoremakupohja Valkosipulia**
- 150 g voita
- 100 g dijonsinappia
- 50 g hunajaa
- 5 g mustapippuria
- 5 g rakuunaa
- 40 g **Mestari Forsman Kylmä- ja Lämminsuurustavaa Tärkkelystä**
- 30 g **Mestari Forsman Tuoremakupohja Valkosipulia**
- 30 g **Mestari Forsman Tuoremakupohja Yrttiä**
- 30 g basilikaa
- 40 kg parmesanjuustoa
- 1 dl oliiviöljyä
- 10 g suolaa
- 1,5 kg **Atria sydänmerkki perunasosetta**

Valmistus

1. Siivilöi kalkkunan pakkauksesta liemi pois ja ota se talteen. Aseta kalkkunanpalat 1/1 65 mm GN-vuokaan. Kuumenna yhdistelmäuunissa höyrytoiminnolla 75-80 °C, korkeintaan 20 minuuttia sisälämpötila 75 °C.
2. Valmista kastike. Kuullota valkosipulimakupohjaa voissa noin 3-5 minuuttia. Lisää joukkoon loput ainekset sekä kalkkunan pakkauksesta siivilöity haudeliemi (noin 0,5 litraa) ja keitä noin 10 minuuttia. Suurusta lopuksi tärkkelyksellä. Kaada kalkkunan paistileikkeiden päälle kastiketta ja paahda uunissa kuivapaistolla 190°C as-
teessa vielä noin 5 minuuttia ennen tarjoilua.
3. Sekoita pistou-tahnan ainekset tehosekoittimessa tasaiseksi kastikkeeksi. Kuumenna perunamuusi yhdistelmäuunissa höyrytoiminnolla 90 °C:ssa noin 45 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. Ota muusi pois uunista ja sekoita joukkoon pistou-tahna. Tarkista maku ja lisää suolaa tarvittaessa.

Vinkki

Voit lisätä halutessasi annokseen myös ratatouillea.