

Kalkkunaherkkuja ympäri maailman

Kalkkuna on tunnettu herkku niin idässä kuin lännessäkin. Lähde makumatkalle kotikeittiösi, niin pääset maistelevaan uusia ja innostavia makuyhdistelmiä.

Terveisiä
Aurinkoisesta
Australiasta!

KALKKUNABURGERI

Pääset rantaelämäfiiliksiin, kun haukkaat mehevää kalkkunaburgeria. Kanoottiperunat kyljessä vievät varmasti nälän mennessään.

4 annosta

1 rs (400 g) kalkkunanpaistijauhelihaa
¾ tl suolaa
½ tl valkopippuria
4 hampurilaissämpylää
4 viipaleta vaaleaa cheddarjuustoa
1 iso pihvitomaatti
4 jäävuorisalaatinlehteä
MARINOIDUT SIPULIT
1 punasipuli
¾ dl vaaleaa balsamietikkaa
½ dl vettä
2 rkl sokeria
¼ tl suolaa
2 rkl oliiviöljyä
CHILIMAJONEESI
1 punainen chili
1 ½ dl majoneesia
1 rkl sitruunanmehua
¼ tl mustapippuria
¼ tl suolaa
¼ tl currya

Pese perunat juuriharjalla huolellisesti, koska ne syödään kuorineen. Leikkaa perunat pituussuunnassa kahtia, ja puolikkaat kanoottimaisiksi lohkoiksi.

Kuori ja leikkaa valkosipulinkynnet ohuiksi viipaleiksi.

Kumoa lohkot ja sipulit kulhoon, kaada päälle öljy ja ravistele. Mittaa joukkoon hunaja ja mausteet, hölskyttele, jotta mausteet tarttuvat tasaisesti perunoiden pintaan.

Levitä perunat leivinpaperin päälle pellille, kaavi kaikki mausteet kulhosta perunoiden päälle ja kypsennä 225-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia.

KALKKUNA- NUUDELISALAATTI

4 annosta

4 kalkkunan ohutleikettä tai ohutta
kalkkunan fileepihviä

1 rkl öljyä

MAUSTESEOS

1 1/2 rkl seesaminsiemeniä

1/2 rkl korianterinsiemeniä

1 tl limetinkuorta

1 tl ruokosokeria

1 tl savupaprikajauhetta

1/8 tl inkiväärijauhetta

1/8 tl cayennenpippuria

1/2–1 tl suolaa

LISÄKSI

150 g nuudeleita

1/2 purjoa

2 porkkanaa

2 rkl soijakastiketta

1 limetin mehu

200 g kirsikkatomaatteja

(thai)basilikkaa

2 rkl öljyä paistamiseen

Paahda seesamin- ja korianterinsiemenet kuivalla pannulla kevyesti. Kaada siemenet mortteliin, lisää muut mausteet ja hienonna tasaiseksi seokseksi.

Levitä kalkkunanlihat laakealle vadille leivinpaperin päälle. Hiero kalkkunapihvit ensin öljyllä ja sitten mausteseoksella molemmin puolin. Peitä vati kelmulla ja anna maustua huoneenlämmössä paistamiseen asti.

Pane nuudelit kulhoon. Kaada päälle kiehuvaa vettä sen verran, että nuudelit peittyvät. Anna liota noin 5 minuuttia. Huuhtelevävikössä ja valuta.

Kuori ja leikkaa porkkanat tikuiksi. Halkaise purjo, huuhtelevälit huolella juoksevalla vedellä. Leikkaa purjo tikkumaisiksi suikaleiksi.

Kuumenna pannulla 1 rkl öljyä. Lisää pannulle porkkana- ja purjotikut, kääntele niitä muutama minuutti, kunnes ne pehmenävät hiukan.

Lisää pannulle nyt nuudelit ja kääntele muutama minuutti. Kaada päälle soijakastike ja limettimehu.

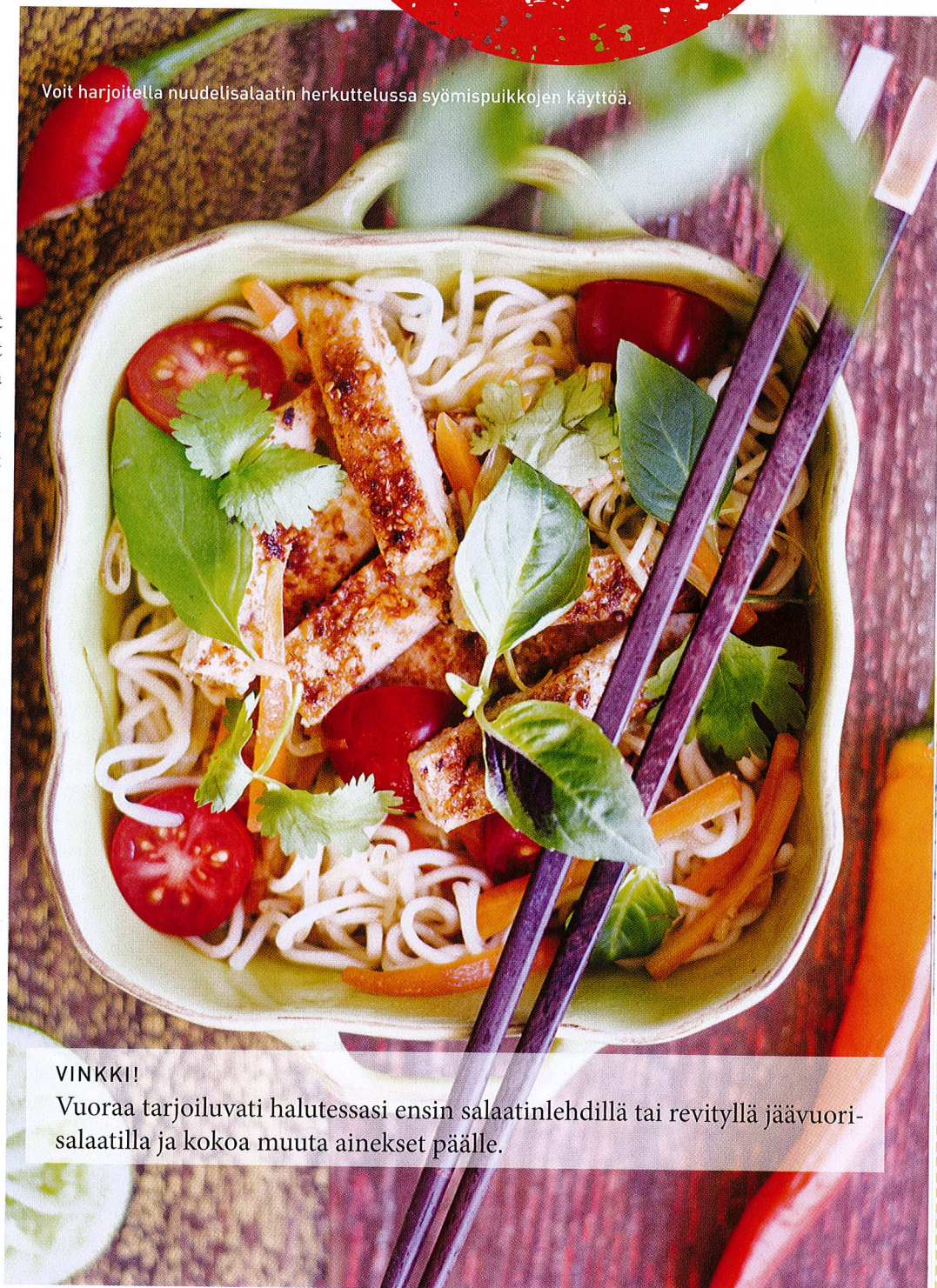
Kumoa kasvis-nuudeliseos laakealle tarjoiluvadille.

Kuumenna pannussa ruokalusikallinen öljyä ja paista kalkkunan ohutleikkeitä molemmin puolin muutama minuutti. Nosta leikkeet leikkuulaudalle, leikkaa suikaleiksi ja nosta salaatin päälle.

Lisää mukaan (halkaistut) kirsikkatomaatit ja koristelevuoka (thai) basilikasilpulla.

Nam,
aasialaiseen
tapaan

Voit harjoitella nuudelisalaatin herkuttelussa syömispuikkojen käyttöä.



VINKKI!

Vuoraa tarjoiluvati halutessasi ensin salaatinlehdillä tai revityllä jäävuorisalaatilla ja kokoa muuta ainekset päälle.

Viva Mexico!

KALKKUNATORTILLAT

4 annosta
4 tortillaa

PÄÄLLE

200 g palvikalkkunaa tai
kalkkunaleikkelettä (kypsää kalkkunaa)
1 prk (150 g) ranskankermaa
½ limetin mehu
¼ tl suolaa
1 rkl makeaa chilikastiketta
1 pieni prk säilykemaissia
150 g juustoraastetta

SALSA

2 pihvitomaattia
2 rkl basilikasilppua
2 rkl korianterisilppua
½ limetin mehu
1/8 tl suolaa
¼ tl mustapippuria

Aloita salsasta. Leikkaa tomaatit pieniksi kuutioiksi. Muista poistaa kanta. Sekoita mukaan limetimehu, yrttisilput ja mausteet. Nosta salsa maustumaan jääkaappiin. Paloittele kalkkunaleikkeleet. Valuta maissi liemestään. Sekoita ranskankermaan limetimehu, suola ja chilikastike. Lado tortillat leivinpaperin päälle uunipellille. Sivele pohjat ensin ranskankermalla. Ripottele päälle kalkkunasuikaleet, maissit ja lopuksi juustoraaste. Kypsennä tortilloja 225-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia, kunnes juusto on saanut pintaansa herkullisen värin. Kukin ruokailija voi ripotella tomaattisalsaa tortillansa päälle.

Näppärät tortillat esivalmistelet uunin kuumentuessa.



Lisää tietoa kalkkunasta ja sen hyvistä ominaisuuksista löytyy kalkkunaa.fi -sivustolta.

Teksti ja reseptit: Marita Joutjärvi
Kuvat: Satu Nyström

KALKKUNA?

- Kalkkuna on kotoisin Meksikosta, jossa sen luonnonvarainen esi-isä on kesytetty ensimmäisen kerran noin 800 vuotta ennen ajanlaskumme alkua.
- Villikalkkuna on metsäkanalintu. Se kuuluu samaan fasaanien sukuun kuin metso, peltopyy ja viiriäinen.
- Pohjois-Amerikassa villikalkkuna on suurin luonnonvarainen riistalintu.
- Euroopan ensimmäinen kalkkuna-ateria lienee tarjottu 1500-luvun puolenvälin jälkeen. Tästä uutuudesta voimme kiittää espanjalaisia merimiehiä.
- Eurooppaan tuoduista linnuista polveutuvat kaikki tämän päivän jalostetut lihan-tuotantokalkkunat — myös USA:ssa, jonne Euroopassa jalostuneet kalkkunarodut kulkeutuivat 1700-luvulla takaisin.
- Euroopassa koko kansan ulottuville kalkkunanliha tuli vasta 1900-luvulla.
- Suomessa kalkkunoita on kasvatettu 1950-luvulta asti.



mmm.fi