

Γαλοπούλα (μπούτι) με λάχανο & δαμάσκηνο

Φυλλάδιο Νοεμβρίου 2021

ΣΤΟ ΕΚΛΕΚΤΟ
ΚΡΕΑΣ;

ΥΠΕΡ...ΕΧΕΙ



Στο κρεοπωλείο μας θα βρείτε μεγάλη ποικιλία από επιλεγμένα νωπά κρέατα για το εορταστικό σας τραπέζι

Συνδυάστε μοναδικά τη συνταγή με το κρασί erops Merlot (Π.Γ.Ε. Παγγαίο) από το Κτήμα Χατζηγεωργίου.

ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ (ΜΠΟΥΤΙ) ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ & ΔΑΜΑΣΚΗΝΟ



Αναζητήστε & χρησιμοποιήστε
τα προϊόντα που μας ξεχωρίζουν
για καλύτερη γεύση & ποιότητα
στις συνταγές.



Χρόνος: 130´



Μερίδες: 6

Υλικά

- 2x1Kg μπούτια γαλοπούλας
- 900g κόκκινο λάχανο κομμένο σε λωρίδες
- 1 μεγάλο κόκκινο κρεμμύδι, κομμένο σε φέτες
- 400g δαμάσκηνα συσκευασμένα, κομμένα στη μέση
- 30g φρέσκο φασκόμηλο (8 φύλλα ψιλοκομμένα, τα υπόλοιπα ολόκληρα)
- 2 ξυλάκια κανέλας
- 75g καστανή ζάχαρη • **Tate & lyle demerara unrefined** •
- 4 κουταλιές της σούπας ξύδι από κόκκινο κρασί
- 100g βούτυρο ανάλατο
- 1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη

Εκτέλεση συνταγής

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160°C στον αέρα. Σε ένα ταψί βάζουμε το λάχανο, το κρεμμύδι & τα δαμάσκηνα με τα μισά φύλλα φασκόμηλου & την κανέλα. Ανακατεύουμε τη ζάχαρη με το ξύδι & περιχύνουμε τα λαχανικά.

Αλατοπιπερώνουμε & σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο, ψήνουμε για 45´. Ανακατεύουμε το βούτυρο με το ψιλοκομμένο φασκόμηλο, το σκόρδο και ανοίγουμε το δέρμα από την γαλοπούλα & χαραζουμε το κρέας. Αλείφουμε το μισό βούτυρο φασκόμηλου πάνω στο κρέας & στη συνέχεια προσθέτουμε μείγμα κάτω από το δέρμα. Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο από τα λαχανικά & αυξάνουμε τη θερμοκρασία στους 180°C. Τοποθετούμε τα μπούτια της γαλοπούλας από πάνω, ξανασκεπάζουμε & μαγειρεύουμε για 1 ώρα.

Ξεσκεπάζουμε & μαγειρεύουμε για άλλα 30-35´, μέχρι να ψηθεί η γαλοπούλα. Μεταφέρουμε τα μαγειρεμένα λαχανικά σε ένα πιάτο σερβιρίσματος ενώ αφαιρούμε τα φύλλα φασκόμηλου & την κανέλα. Βάζουμε τα μπούτια γαλοπούλας από πάνω & γαρνίρουμε με τα φύλλα φασκόμηλου.