



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Kalkoen 3-7 kilo

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200° C bestrooi de kalkoen met peper en zout zowel van binnen als van buiten.

Vulling 1:

1 kg gehakt, 4 sneetjes brood, 4 eieren, 1 ui, peper en zout, kruidnagel, 1 glas cognac. Meng dit door elkaar en vul de kalkoen.

Of

Vulling 2:

Tamme kastanjes 3,4 kg, appel 1,5 kg en salieblaadjes. Meng dit door elkaar en vul de kalkoen.

Schep de vulling in de buikholte en bind deze vervolgens dicht met keukengaren. Leg de kalkoen in een braad/ovenslee en voeg 100 gram gesmolten boter toe en zet de temperatuur van de oven terug naar 190° C. Schuif hem de oven in en braad hem heerlijk gaar:

3 kg	2:30 uur
4 kg	3:30 uur
5 kg	4:15 uur
6 kg	5:00 uur
7 kg	5:45 uur

Bedruij de kalkoen om het halve uur met het braadvocht uit de braadslee. (Hij is gaar als je een poot makkelijk heen en weer kunt bewegen) Gebruikt u een kernthermometer dan is de kalkoen gaar zodra een kerntemperatuur van 74 °C is bereikt. Dit meet je in het dikste deel van de dij - zorg dat de thermometer het bot niet raakt. Neem de kalkoen uit de oven en laat hem 15 minuten rusten onder aluminiumfolie. Verwijder het aluminiumfolie en leg hem op een schaal en snijd hem aan tafel aan.

Snijden Kalkoen:

Verwijder eerst beide poten en verdeel deze desgewenst in tweeën. Daarna vleugels eraf nemen en een stukje borst eraan laten; het borstvlies in twee stukken eraf snijden. De stukken kalkoen op een voorverwarmde schaal leggen, iets jus erover schenken. U kunt hierbij een heerlijke perziken compote serveren of partjes sinaasappel.

Eet smakelijk!

