



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Kalkoen 9 kilo

Bereiding:

Laat de kalkoen in de zak zitten!!!!

Dit is een braadzak, deze is bestand tegen hoge temperaturen, tevens zorgt de zak ervoor dat de kalkoen niet uitdroogt in de oven.

Haal de kalkoen ongeveer 2 uur voordat het braden gaat beginnen uit de koelkast en laat hem op kamertemperatuur komen.

Verwarm de oven voor op 200 °C

Leg de kalkoen in een braad/ovenslee en zet de temperatuur van de oven terug naar 190 °C.

Schuif de kalkoen in de oven en zorg dat de zak niet tegen de eventuele aanwezige verwarmingselementen aan komt.

De tijd dat de kalkoen in de oven moet staan is:

9 kg	7:00 uur
------	----------

(Hij is gaar als je een poot makkelijk heen en weer kunt bewegen)

Neem de kalkoen uit de oven, verwijder de braadzak, leg hem op een schaal en snijd hem aan tafel aan.

Snijden van de Kalkoen:

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

Eet smakelijk!

