




Gevulde Kalkoen



-  Bereiden in: oven
-  Voorbereiding: 30 min.
-  Bereiding: 60 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 kalkoen (ca. 3 of 4 kg)
- 175-200 g roomboter
- 2-3 uien, gehalveerd
- 1.5 - 2 citroenen
- 1 paar takjes tijm en rozemarijn
- wat zout en peper
- 200-300 g ontbijtspek
- 150 ml witte wijn
- 40-50 g gehakte pistachenoten
- 2 of 3 varkenssaucijsjes
- 100-120 g gedroogde abrikozen
- 125-150 g witbroodkruim
- 0.5- 0.75 bosje platte peterselie
- 1 ei

Voedingswaarde

-

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/NewLogo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Gevulde Kalkoen

Bereiding

Eerst de vulling

- 1 Snijd de helft van de hoeveelheid uien fijn en bak die glazig in 2 eetlepels olijfolie.
- 2 Voeg 40 of 50 gram gehakte pistachenoten en het vlees van 2 of 3 varkenssaucijsjes (vel verwijderd) toe.
Bak het vlees rul.
- 3 Voeg vervolgens 60 gram roomboter, 150 gram fijngehakte, gedroogde abrikozen, 125-150 gram witbroodkruim, de fijngehakte platte peterselie, 1 ei, de geraspte schil van 1 citroen en zout en peper toe.
- 4 Roer alles goed door en laat deze vulling helemaal afkoelen.

Dan de kalkoen

- 1 Spoel de kalkoen af en dep hem droog.
- 2 Vul hem aan de nekzijde met de vulling en maak hem dicht met een cocktailprikker.
- 3 Vul de buikholte verder met de uien, citroenen en verse kruiden.
- 4 Smeer de buitenkant van de kalkoen in met de overige roomboter en bestrooi ruim met peper en zout.
- 5 Doe de kalkoen in een grote braadslede, met de borst op de bodem en bedek hem aan de bovenzijde met de plakjes ontbijtspek.
- 6 Giet de wijn in de braadslede en zet het geheel wat lager in de oven.
- 7 Laat de kalkoen daar ongeveer drie kwartier staan, volg advies kooktips, totdat hij bruin is.
- 8 wanneer de kalkoen klaar is al dan niet het spek verwijderen. De kalkoen inpakken in

aluminiumfolie zodat hij nog ong. 20 min. kan nagaren/rusten voordat hij wordt aangesneden.

Kooktips

Zet de oven niet al te hoog om te voorkomen dat de kalkoen van buiten te donker wordt terwijl de binnenkant nog niet gaar is. Begin met een temperatuur van 200 graden Celsius en zat na één uur de oven terug op 175 graden. Dat is eigenlijk heel simpel. De kalkoen moet een kerntemperatuur hebben van 70 tot 72 graden. Dit kun je het beste meten door een vleesthermometer in de dij (het dikste deel) van de kalkoen te steken. Let er wel op dat de pin van de thermometer niet tegen het bot aan zit. Heb je geen kernthermometer dan is er ook niks aan de hand. Prik dan even met een satéprikker of puntig mes in de kalkoendij. Het sap dat daaruit komt moet helder zijn. Dan is de kalkoen gaar. Is het sap nog roze van kleur, dan is ie nog niet gaar.

Serveren

Vulling die over is kan je in een ovenschaal in 20 minuten in de braadoven bakken en los bij de kalkoen serveren.



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten