


Kerst Kalkoen



Recept voor 4 personen

Ingredienten

- VOOR 8 PERSONEN
- 2,5-4,5 kg kalkoen op kamertemperatuur
- 2 ons ontbijtspek
- 250 g boter op kamertemperatuur
- 6 el olijfolie
- 1 citroen
- 3 mandarijntjes of clementines
- 3 teentjes knoflook
- bosjes salie
- bosje rozemarijn
- nootmuskaat
- 4 laurierblaadjes, liefst vers
- 1 middel grote ui
- Voor het Smaak-bad:
 - 250 g Maldon zout
 - 4 l water
 - 2 l cranberry sap

 Bereiden in: braadpan, ovenblik

 Voorbereiding: 30 min.

 Bereiding: 210 min.

Wist u dit

Het is een werkje, maar echt de zorg en aandacht waard. U zult genieten!

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koekopen.png>

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



Kerst Kalkoen

Bereiding

Dag 1 - van te voren met de voorbereiding beginnen

- 1 Kook 4 l. water met suiker en zout. De rasp van de mandarijnen en de citroen erbij doen. Ook het sap toevoegen aan het water.
- 2 Nu alle ingrediënten behalve de cranberry sap aan de pan met water toevoegen. Daarna 8 min laten koken en helemaal afkoelen. Wanneer het flink afgekoeld is de cranberry sap toevoegen.
- 3 De uitdaging begint; doe de kalkoen in een grote zak, en vul de zak + kalkoen met het smaak-bad.
- 4 Goed dichtknopen en 24 in de koelkast zetten.

Dag 2 - klaarmaken van de kalkoen

- 1 Oven voorverwarmen op 200 graden.
- 2 De kalkoen uit de zak halen en afspoelen - droogdeppen
- 3 Kruidenboter maken door fijngesneden salie en rozemarijn door de boter mengen. Meng ook het rasp van 1/4 nootmuskaat, de citroenschil en mandarijnschil of clementines ook door de boter net als de knoflook. Sap uit de mandarijn en citroen persen.
de olijfolie toevoegen en naar smaak peper en zout.
- 4 Alles echt goed mengen.
- 5 De buikholte van de kalkoen nu kruiden met peper en zout.
- 6 Vul de kalkoen onder de huid met de gemaakte kruidenboter. Snij de ui in vieren en de citroen, mandarijn of clementine ook, doe in de buikholte.
- 7 Tot slot de kalkoenhuid insmeren met wat van de boter en besprenkelen met 2 eetlepels olijfolie.

Bakken van de kalkoen

- 1 Leg de kalkoen op het rooster in de oven, boven een bakblik.
- 2 10 min. de oven op 220 graden zetten
- 3 Kalkoen er uithalen en de temperatuur terugzetten naar 180 graden.
- 4

Bekleed de buik en borst van de kalkoen met het ontbijtspek

- 5 Aangeklede kalkoen nu terug zetten in de oven.
- 6 2 uur en 15 minuten geduld hebben.
- 7 Kalkoen mag uit de oven nog even in aluminiumfolie omwikkeld met een theedoek, 1 uur en 15 min. rusten. (ja, das lang!)

De vulling

Gebruik een keukenmachine, wel zo makkelijk.

- 1 Maal het brood, de appel, de ui, de cranberries, pistache en salie fijn.
- 2 Wederom citroenschil raspen, mag erbij net als de nootmuskaat.
- 3 Allemaal in een schaal. In de keukenmachine de speklappen en het vet-spek tot gehakt maken.
- 4 Alles uit de schaal en de gemaakte gehakt door elkaar mengen tot de vulling voor de kalkoen.
- 5 Nu de oven op 190 graden voorverwarmen
- 6 Het mengsel in een ovenschaal 50 minuten bakken.

Simpele jus

- 1 Schenk de jus uit het bakblik onder de kalkoen in een pan
- 2 Zeef de bloem erdoor en iets bakken.
- 3 Al roerend de cider erdoor mengen en tot de helft laten inkoken.

Kooktips

Maak van de jus ook een feestje - Maak luxe jus Neem 5 takjes rozemarijn, 2 tomaten, jus uit het braadblik van de kalkoen, 1 l appelcider, 1.5 l, kippenbouillon, 2 el bloem, ui, clementines en citroen uit de kalkoen, ontbijtspek van de kalkoen. Giet de jus uit het bakblik in een steelpannetje. Zet het pannetje op het vuur. Hak de pancetta en ui fijn en voeg toe in de pan. Ook de citroen en clementine fijnhakken en erbij doen. Ook rozemarijn erbij. Hak de tomaten fijn en voeg toe. Zeef de bloem erbij. Cider erbij, aan de kook brengen. Voor de helft later inkoken. Fijnstampen met een stamper. Bouillon erbij. Voor de helft inkoken. Zeef de jus en schenk in een kom. Heerlijk!

Serveren

Serveer de vulling naast de kalkoen, veel smakelijker en geeft een mooier en smakelijker resultaat. Ook het aansnijden gaat minder rommelig. Echt aan te raden!

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten