




 Bereiden in:

Koekenpan/Ovenschaal

 Voorbereiding: 30 min.

 Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Ingrediënten (voor 1 grote kip of kleine kalkoen):
- 200 g oud brood of panko (in kleine stukjes of kruimels)
- 1 ui, fijngehakt
- 2 stengels bleekselderij, fijngesneden
- 1 appel, geschild en in kleine blokjes
- 50 g gedroogde cranberries (of rozijnen)
- 50 g gehakte walnoten (of pecannoten)
- 100 ml kippenbouillon
- 1 ei, losgeklopt
- 2 el boter
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 tl tijm (vers of gedroogd)
- 1 tl rozemarijn (vers of gedroogd)

image not found

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



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

Bereiding

Vorbereiding: Verwarm de oven voor volgens de instructies voor uw kip of kalkoen.

- 1** Groenten bakken: Verhit de boter in een koekenpan en fruit de ui, knoflook en bleekselderij tot ze zacht zijn. Voeg de appel, cranberries en noten toe en bak kort mee.
- 2** De Vulling: Meng in een grote kom het broodkruim met het groentemengsel. Voeg tijm, rozemarijn, zout en peper toe.
- 3** Binden: Giet de bouillon over het mengsel en roer goed door. Voeg het losgeklopte ei toe en meng tot een samenhangende vulling ontstaat.
- 4** Vullen van de kip of kalkoen: Vul de buikholte van de kip of kalkoen losjes met de vulling (niet aandrukken, zodat de lucht kan circuleren en de vulling gelijkmatig gaar wordt).
- 5** Bakken: Braad de kip of kalkoen in de oven volgens de aanwijzingen in uw recept. Zorg ervoor dat de interne temperatuur van de vulling minimaal 75°C bereikt voor voedselveiligheid. Dan pas is het gerecht klaar.

Kooktips

Bereiding van gevulde kalkoen of kip in de oven: Verwarm de oven voor op 180°C. Vul de buikholte van de kip of kalkoen losjes met de vulling. Wrijf de buitenkant in met boter, zout, peper en eventueel kruiden zoals tijm of rozemarijn. Leg de gevulde kip of kalkoen in een braadslede en bedek losjes met aluminiumfolie. Braad in de oven: Kip: ongeveer 1,5 uur (afhankelijk van gewicht). Kalkoen: ongeveer 2,5 tot 3,5 uur (afhankelijk van gewicht, ca. 40 minuten per kilo). Verwijder het folie de laatste 30 minuten voor een goudbruine korst. Zorg ervoor dat de interne temperatuur van het vlees 75°C bereikt (gemeten in het dikste deel van het vlees) en dat de vulling ook goed heet is. Laat het vlees na het bakken 10-15 minuten rusten voor het aansnijden. Smullen maar!

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-eeen-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten