

Braadtips voor de doe-het-zelver. Gevulde kalkoen



Werkwijze:

De kalkoen op zijn minst twee uur van te voren uit de koelkast halen zodat de kalkoen op kamertemperatuur kan komen.

Oven voorverwarmen op 180 graden en de kalkoen inwrijven met kipkruiden en een beetje olijfolie. De kalkoen in een ovenschaal leggen, die niet veel groter is dan de kalkoen zelf met een flink stuk boter en in de oven schuiven. Vervolgens bakt u het lekker beestje tot dat hij voldoende bruin is en legt u het meegeleverde spek op de kalkoen.

De temperatuur van de oven mag dan verlaagd worden naar 140 graden.

Tijdens het voorgerecht en/of aperitief mag u niet vergeten de kalkoen regelmatig te bedruipen met braadvocht.

Eerste 2 kilo 1 uur en 15 minuten daarna per kilo een half uur bijtellen en dan... Smullen maar!! Beschikt u over een kerntemperatuurmeter dan mag u gaan tot 65 graden. Eventjes warm houden kan perfect op 100 graden. Smakelijk.

Kalkoen natuur (ongevuld)

Idem werkwijze als hierboven, alleen moet u de temperatuur een beetje aanpassen. Eerste kilo $\frac{3}{4}$ uur, daarna per halve kilo 20 minuten erbij tellen. Smakelijk!!

Het braden van een opgevulde kalkoenfilet

De kalkoen op zijn minst twee uur van te voren uit de koelkast halen zodat de kalkoen op kamertemperatuur kan komen.

Oven voorverwarmen op 180 graden en de kalkoen inwrijven met kipkruiden en een beetje olijfolie. De kalkoen in een ovenschaal leggen, die niet veel groter is dan de kalkoen zelf met een flink stuk boter en in de oven schuiven. Vervolgens bakt u het lekker beestje tot dat hij voldoende bruin is en legt u het meegeleverde spek op de kalkoen.

De temperatuur van de oven mag dan verlaagd worden naar 140 graden.

Tijdens het voorgerecht en/of aperitief mag u niet vergeten de kalkoen regelmatig te bedruipen met braadvocht.

Eerste kilo 45 minuten daarna per $\frac{1}{2}$ kilo $\frac{1}{4}$ uur erbij tellen. Beschikt u over een kerntemperatuurmeter dan mag u gaan tot 65 graden. Eventjes warm houden kan perfect op 100 graden in de oven onder alufolie. Smakelijk!