

recept



Bereiden in: oven



Voorbereiding: 30 min.



Bereiding: 35 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 kalkoen van 5-6 kg
- 500 gram gepofte kastanjes (vraag aan jouw groenteboer die heeft ze nu vast wel)
- 1 rode ui
- 1/4 knolselderij
- 1 gele biet
- 250 gram truffel aardappelen (ook bij jouw groenteboer)
- 1 goudrenet
- 8 takjes tijm
- 4 teentjes knoflook
- olijfolie
- 6 sneetjes oud witbrood
- zeezout
- witte peper
- 50 gram bacon

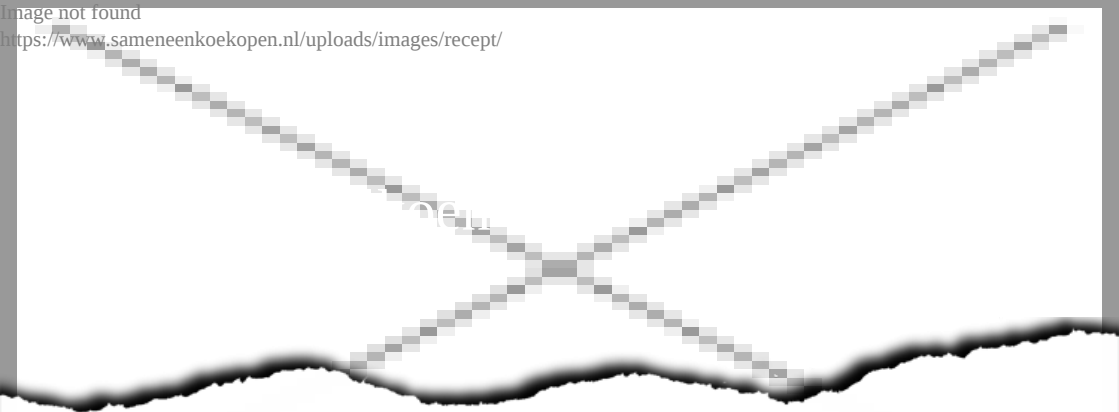
Voedingswaarde

•

image not found

[https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New logo-samen-een-koe-kopen.png](https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New%20logo-samen-een-koe-kopen.png)

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



Bereiding

- 1 Zorg dat de kalkoen tijdig ontdooid en op kamertemperatuur is voordat je 'm gaat vullen, maar zeker voordat deze de oven in gaat.
- 2 Hak de kastanjes, rode ui, knolselderij, biet, truffel aardappelen en appel in kleine blokjes. Meng met elkaar in een grote schaal.
- 3 Rits de blaadjes van de takjes tijm en hak de knoflook fijn. Voeg toe aan de rest en schenk er een flinke scheut olijfolie bij.
- 4 Verkruimel de sneetjes brood en voeg toe samen met een flinke snuf zout en peper en eventueel de bacon in kleine blokjes. Meng alles met je handen goed door elkaar.
- 5 Vul de kalkoen helemaal met het mengsel en bind daarna de poten bij elkaar met vleestouw.
- 6 Smeer de buitenkant van de kalkoen royaal in met zout en peper.
- 7 Verwarm de oven voor op 230 graden (conventionele oven). Leg de kalkoen op de borst in een braadslede en dek helemaal af met aluminiumfolie. Zet de braadslede in de oven en braad de kalkoen 30 minuten op deze temperatuur.
- 8 Zet de temperatuur daarna terug naar 190 graden en braad verder. De totale tijd die je nodig hebt is afhankelijk van het gewicht. Vermenigvuldig het gewicht met 30 minuten en haal daar de eerste 30 minuten vanaf. Zo lang moet de kalkoen nog in de oven.
- 9 Voor de laatste 30 minuten haal je de braadslede eerst uit de oven. Verwijder het aluminiumfolie en draai de kalkoen om. Zet de braadslede weer terug en braad de laatste 30 – 45 minuten. De kalkoen zal nu goudbruin kleuren.

Om te testen of de kalkoen gaar is kun je twee dingen doen: 1) Steek een prikker in het dikke deel van het dijbeen. Er loopt dan vocht uit. Als dit helder is, is de kalkoen gaar. Komt er roze vloeistof uit dan heeft de kalkoen nog 20 – 30 minuten nodig. 2) Steek gedurende de bereiding een vleesthermometer in de kalkoen (in het vlees, niet

tegen het bot aan) en als deze een temperatuur tussen de 58 en 60 graden aangeeft dan is de kalkoen gaar.

Haal de kalkoen uit de oven en pak 'm in aluminiumfolie. Laat nog 20 tot 30 minuten rusten op het aanrecht. In de tussentijd kun je de bijgerechten en jus warm maken en vast op tafel zetten. De vulling die je over hebt, kun je in die tijd ook opbakken in hapjes- of koekenpan met een flinke klont boter.

Kooktips

Tip: maak je bijgerechten alvast eerder op de dag zodat alles al klaar staat.



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten