



Gebraden kalkoen

Het moet niet steeds thanksgiving zijn om een lekkere gebraden kalkoen te eten. In deze post zal je alles terugvinden wat je moet weten om een heerlijke kalkoen in de oven te maken.

Ingrediënten:

1 kalkoen van ca. 4 1/2 kg Enkele plakjes spek voor op de borst

Voor de vulling:

- 400 gr verkruimeld rundergehakt
- 200 gr kleingesneden kippenlevertjes (best hart, lever en niertjes van een kalkoen)
- 8-10 ontpitte, gedroogde pruimen
- 16 gedroogde abrikozen, 1 uur in water weken
- één in blokjes gesneden plak ham
- één zure appel (niet te kleine goudrenet), geschild, klokhuis verwijderd en het vruchtvlees in stukjes gesneden
- 150 gr in plakjes gesneden champignons
- één in boogjes gesneden bleekselderij
- één fijngehakte ui
- één ei
- peper en zout



Bereiding

Laat de kalkoen een klein uurtje sudderen in pan met water. Hier kan je reeds wat ui, een stukje prei en wat bleekselder bij doen. Dit geeft je een goede basis voor een soep, of eventueel een extra saus. Voor de vulling bak je de lever en de ui gaar, meng deze met de overige ingrediënten. Doe er 2 beschuiten bij met wat calvados, cognac of eventueel appelsap. Breng dit op smaak met peper en zout.

Vervolgens laten we de kalkoen afkoelen, de afgekoelde kalkoen leggen we in een vuurvaste schotel. Vul deze op en vervolgens weer dicht en ;-). Hiervoor kan je een prikker gebruiken.

De vulling die over is, leg je in de schotel. Het spek leg je op de borst.

Plaats de schotel met de kalkoen in een voorverwarmde oven op 170 graden en braad deze vervolgens 2 tot 3 uur gaar.

Meer recepten vindt u op www.franklangedijk.nl, voor de directe link scan de QR-code:

