



Kalkoen – gebraden

Ingrediënten

- 1 kalkoen 3½
- Een paar plakjes spek voor de borst

Voor de vulling

- 400 gram verkruidde rundergehakt
- 200 gram kleingesneden kippenlever
- 8 – 10 ontpitte, gedroogde pruimen en 16 gedroogde abrikozen, 1 uur in water geweekt
- 1 in blokjes gesneden plak ham
- 1 zure appel (goudrenet), geschild, klokhuis verwijderd en het vruchtvlees in stukjes snijden
- 150 gram in plakjes gesneden champignons
- 1 in boogjes gesneden stengel bleekselderij
- 1 fijngehakte ui
- 1 ei
- peper en zout

Bereiding

Laat de kalkoen in een pan met water ca. 1 uur sudderen

Als u dit doet met een ui, een stukje prei, wat overgebleven selderij enz, heeft u een goede basis voor een soep of saus

Bak voor de vulling de lever en de ui gaar

Meng ze met de overige ingrediënten voor de vulling, meng er 2 beschuiten met een beetje cognac (Calvados of appelsap) door en breng verder op smaak met zout en peper

Laat afkoelen

Leg de afgekoelde kalkoen op een vuurvaste schotel, vul hem en maak hem met een saté prikkers dicht

Leg de vulling die u over heeft tussen de poten en leg het spek op de borst

Zet de schotel in de op 170 graden voor verwarmende oven en braad de kalkoen in 2 – 3 uur gaar

Regelmatig bedruipen om uitdrogen te voorkomen