



Kerst Kalkoen

Ingrediënten

- 1 kalkoen (panklaar) van 2-10kg
- Zout 1/2% van het gewicht van de kalkoen
- Tamme kastanjes (ongeveer $\frac{3}{4}$ kg) of $1\frac{1}{2}$ kg Bellefleuren of Janathans
- 1 theel. Salieblaadjes
- Boter 300-750 g
- Suiker

Bereiding

De kalkoen wassen en zouten. De kastanjes in kruisen, 10 minuten koken in ruim water, afgieten en pellen of de appels schillen, in vieren snijden en van de klokhuisen ontdoen. De lichaamsholte van de kalkoen vullen met de kastanjes of de appels en de desgewenst de klein gesneden salieblaadjes, daarna dichtbinden. De kalkoen in de boter on regelmatig bedruipen goudbruin en gaar braden in een warme oven bij 150°C - 175°C, zonodig tijdens de braadtijd de kalkoen bedekken met aluminiumfolie of vuurvast kommetje water onderin de oven plaatsen tegen het uitdrogen.

Braadtijd

2 – 4 kg: ca. 2 $\frac{1}{2}$ uur

5 – 7 kg: ca. 3 $\frac{3}{4}$ uur

8 – 10 kg: ca. 4 $\frac{1}{2}$ uur

(De kalkoen is gaar als het vlees bij de poten gemakkelijk van het bot loslaat.)

Bij de jus zoveel water schenken en roerend aan de kook laten komen, dat bijna al het bezinksel oplost. De kastanjes of de appels uit de kalkoen nemen en deze laatste voorsnijden.* De kalkoen in meerdere stukken verdelen en het borstvlies in plakken snijden. De kastanjes of de appels, die op smaak afgemaakt zijn met suiker, om de kalkoen heen leggen.

*De kalkoen voorsnijden: hiervoor de poten eraf snijden, deze desgewenst in tweeën delen, de vleugels eraf nemen met een stukje borst eraan laten; het borstvlies in twee stukken eraf nemen. De stukken kalkoen op een voorverwarmde schaal leggen, iets jus erover schenken. U kunt serveren met bijvoorbeeld een perziken compote.

Voor straks eet lekker!

En prettige feestdagen