

Ingrediënten

Gedroogde pruimen appels
kalfsgehakt Kalkoen groene
pepersuit blik dus ze zijn dan
zacht.gember vers

Tijd: > 2 uur
Keuken: Slanke keuken
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Feestmaaltijd
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

ingepakte kalkoen

Alu en kalkoen is lekkerder dan het beest bedruipen en oven open maken,ik doe het zo en ik heb 17 jaar in Florida gewoond in de wintertijd en amerikanen eten veel kalkoen en zijn daar gek op.

Hulpmiddelen

Het Allu pakken en de kalkoen inpakken geen zout toevoegen zo inpakken dat er niets meer zichtbaar is op een oven blik of alu blik leggen in de oven onderste level zettten en de oven op de hoogste stand 250 onder en boven warmte plaatsen.Na 2 uur eens kijken.dus NIET bedruipen.

Vorbereiding

Kalkoen nemen en vullen met klein gesneden pruimen zonder pit appel gehakt nadat je eerst alles door elkaar gekneet hebt2 appels en 3 Ons pruimen en 3 ons gehakt voor de vulling en de groene pepertjes 1 blikje (klein)gember klein en vers.

Bereidingswijze

Het Alu is belangrijk dat het goed gesloten is want zo als u ziet gebruiken we geen boter of vet er komt veel vocht af na 2 uur en dat niet weg doen en gebruiken voor een jus of saus,na twee uur als hij gaar is,voorzichtig het alu open maken en kijken of hij gaar is,dan pas peper en zout aan hem geven eerst vchtig maken met de jus en dan peper en zout er op.

Serveertips

Je kunt dat een dag van te voren klaarmaken en dan als je gaat eten een uur of korter in de oven doen met schijven ananas er op dat hij niet uitdroogd met warmen,in het alu laten als je hem van te voren maakt en uit het alu als je hem opwarmd met de ananas.en besproeien met de jus voor de kleur,De vulling ziet er onsmakelijk uit maar is heerlijk en gezond.Serveren met zoete aardappelen en marsmellows.Zoete aardappelen schillen en koken,in de schaal doen met boter of de kalkoen jus en dan marsmellows er op.Ze heten in amerika yum yums,maar het is yum yum!