

Ingrediënten voor 10 personen

4,5 kilogram kalkoen
50 gram boter
1 ui gesnipperd
rasp van 1 citroen en 1 limoen
4 theelepels gekleurde peperkorrels
10 plakjes bacon
Voor de vulling: 50 gram boter
2 gesneden uien
450 gram saucijsjesgehakt (fijne verse worst)
450 gram vers broodkruim
wit 100 gram gesneden pruimen
75 gram cranberries
rasp van 2 limoenen
sap van 1 citroen
3 theelepels gesneden verse thijm
1 losgeslagen ei

Tijd: > 1 uur
Keuken: Internationaal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gevulde Kalkoen

Heel lekker Kerst recept

Hulpmiddelen

Grote braadslee
Braadtijd berekenen: 2,5 kilogram met vulling = 1,5 uur
braden per 0.75 kilogram meer = 0,5 uur extra braden

Bereidingswijze

Maak als eerst de vulling als volgt: Fruit de uien in de boter, laat het koud worden. Doe in een kom het vlees, het broodkruim, het rasp, de thijm, sap, cranberries, pruimen en de ui. Voeg het eitje toe en kneed het geheel. Verhit de oven op 190 C. Was de kalkoen van binnen en buiten en dep de kalkoen droog met keukenpapier. Gebruik de helft van de vulling en doe deze in de borst. Knoop de poten vast met touw, niet te strak (anders ontploft de kalkoen) en zet de nek vast met een sateprikker. Weeg de kalkoen en bereken de braadtijd. Smeer de braadslee in met boter en doe de uistukjes erin, leg de kalkoen er bovenop. Plet de peperkorrels en doe deze samen met de rasp over de kalkoen en druk het aan. Sprenkel het sap van de citroen erover. Dek de kalkoen voorzichtig met aluminiumfolie en bak in de tijd die ervoor staat. Maak van de rest van de vulling 20 balletjes en wikkel om ieder balletje een plakje bacon, zet ze koud tot gebruik. Controleer om het uur de kalkoen en bedruip hem met wat boter. 1 uur voor bak eindtijd, verwijder de folie, bedruip de kalkoen met wat boter, en leg de balletjes rondom de kalkoen. Prik in het dikste gedeelte of de kalkoen gaar is, als er helder vet uit loopt is de kalkoen gaar. Anders nog even 15 min braden. Als de kalkoen gaar is, doe hem dan op een mooie schaal met de balletjes er omheen. Bewaar het vet om een mooie jus te maken met een beetje rode wijn. Rose vocht betekent NIET GAAR, dus nog 15 min braden

Serveertips

Dit kalkoen recept is afgeleid van Thanks Giving en dus lekker met aardappelpuree, spruitjes en stoofpeertjes, kastanjepuree.

