



Hoofdgerechten

Gevulde kalkoen met champignons en gehakt

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kalkoen (van 2 kg (voor 4 personen))
300 gram gehakt (gemengd, varkens-runds)
250 gram champignons (mix)
150 gram boter
100 gram pistachenoten
120 gram rozijnen
2 eetlepels peterselie (gehakt)
2 eetlepels paprikapoeder
1 lookteentje
2 sjalotten
1 appel
1 ei
truffelolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C. Hak de champignons, sjalotten, de appel, knoflook en pistachenoten fijn. Meng er het gehakt, de rozijnen, de peterselie en het ei onder en kruid met het paprikapoeder, peper en zout. Meng alles goed door elkaar.

Vul de kalkoen op met de vulling en sluit de opening met houten prikkers. Leg de kalkoen op een ovenrooster en schuif er een braadslee onder. Besmeer de kalkoen met truffelolie en kruid met peper en zout. Leg de boter in klontjes op de kalkoen.

Schuif de kalkoen in de oven en bak 30 minuten tot hij mooi goudbruin is. Dek af met een vel aluminiumfolie en bak 1 uur. Verwijder de aluminiumfolie en bak nog 30 minuten.

Keukenbenodigdheden

Oven
Satéprikker

