



Hoofdgerechten

Gevulde kalkoen op Oosterse wijze

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kalkoen (van 2 kg)
300 gram gehakt (gemengd)
2 uien (gesnipperd)
1 eetlepel peterselie (gehakt)
1 eetlepel koriander
2 eetlepels groene currypasta
100 gram panko
100 milliliters sojasaus
200 milliliters sinaasappelsap
2 eetlepels gember (geraspt)
1 rode peper (gehakt)
150 milliliters kokosmelk
25 gram cashewnoten (gehakt)
2 eetlepels honing
150 gram boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak de ui glazig. Voeg het gehakt toe en bak rul. Voeg de kokosmelk en currypasta toe en kruid met peper en zout. Laat op een zacht vuurtje 5 minuten pruttelen. Schep er de verse kruiden, de cashewnoten en de panko onder.

Verhit het sinaasappelsap met de sojasaus, gember, het pepertje en de honing. Kruid de kalkoen van binnen en buiten met peper en zout. Vul de kalkoen met het gehaktmengsel en sluit de opening met houten prikkers. Leg de kalkoen in een braadslee. Giet er het soja-sinaasappelmengsel over. Leg blokjes boter op de kalkoen en zet 30 minuten in de oven tot de kalkoen mooi goudbruin is. Dek af met een vel aluminiumfolie en bak 1 uur. Bedruppel de kalkoen elk half uur met het soja-sinaasappelmengsel.

Verwijder de aluminiumfolie en bak nog 30 minuten. Laat daarna de kalkoen nog een kwartiertje rusten.

Keukenbenodigdheden

Satéprikkers

Oven

