



Hoofdgerechten

Gevulde kalkoen met chorizo, cognac en veenbessen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kalkoen (van 2 kg)
250 gram volkorenbrood (in stukjes)
300 gram chorizo (in kleine blokjes)
20 milliliters cognac
175 milliliters gevogeltebouillon
1 ui (gesnipperd)
2 stengels bleekselderij (klein gesneden)
150 gram veenbessen (diepgevroren)
150 gram boter
rozemarijnblaadjes (gehakt)
15 gram peterselie (vers, fijngesneden)
2 eetlepels salie (gehakt)
1 eetlepel tijmblaadjes (vers)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Verdeel het brood over een met bakpapier beklede bakplaat, bedruppel met olijfolie en bak goudbruin in de oven. Schep het brood in een grote kom. Doe er de ui, bleekselderij, chorizo, de verse kruiden, cognac en de veenbessen bij. Giet er de bouillon over en 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 olijfolie 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 daarna af met een vel aluminiumfolie en bak 1 uur. Verwijder dan de aluminiumfolie en bak nog 20 minuten. Laat daarna de kalkoen nog een kwartiertje rusten buiten de oven.

Keukenbenodigdheden

Oven

