



Hoofdgerechten

Gevulde kalkoen met veenbessen, prosciutto en kastanjes

Voor 8 personen.

Ingrediënten

1 kalkoen (ontbeend door de slager (3 à 4 kilo))

Voor de vulling

200 gram kastanjes (gekookt, grof gehakt)

200 gram prosciutto (fijngesneden)

200 gram veenbessen (gedroogd)

25 gram peterselie (fijnggehakt)

1 kilogram gehakt (gemengd)

1 ei

boter

nootmuskaat

peper

zout

Gevulde kalkoen is de klassieker der klassiekers. Vul je kalkoen met veenbessen, prosciutto en kastanjes voor een heus smulfestijn. Smullen maar!

Bereidingswijze

Meng voor de vulling het gehakt met de overige ingrediënten. Vul de holte van de kalkoen met het gehaktmengsel.

Naai de kalkoen dicht met keukentouw en draai ze om op haar buik. Bind vervolgens ook de poten van de kalkoen vast met keukentouw.

Verwarm de oven op 180 °C. Vet een ovenschaal in met wat boter en leg de kalkoen hierin. Smelt 80 g boter met verse tijm in een steelpannetje en overgiet de kalkoen met het botermengsel. Plaats in het midden van de oven gedurende een 2-tal uur, afhankelijk van het gewicht van de kalkoen (zie tip). Bestrijk tussendoor de kalkoen met de jus zodat de buitenkant niet uitdroogt.

Haal de kalkoen uit de oven en laat 20 minuten rusten. Maak intussen de saus op basis van de jus en braadresten uit de ovenschaal. Laat tot de helft inkoken in een pannetje en werk af met enkele klontjes koude

boter, peper en zout. Lekker met seizoensgroenten.

20 minuten gaartijd per 500 g kalkoen. Zo heeft een kalkoen van 3 kg 120 minuten gaartijd nodig.

Keukenbenodigdheden

Oven

Keukentouw

