

## Gerookte en Gevulde Kalkoen

De kalkoen is helemaal gaar gerookt en gevuld met appels, bleekselderij, kastagnes en verse kruiden. Door het roken zijn de dij en drumsticks vlees zijn rosé van kleur. De hele kalkoen is gegarandeerde gaar.

Een opgewarmde kalkoen is het meest lekker. Als u geen mogelijkheid heeft om de kalkoen op te warmen dan is kamer temperatuur ook goed.

### OPWARMEN

1. Verwijder de verpakking en laat de kalkoen 3 uur op kamer temperatuur komen.
2. Leg de gevulde kalkoen in een oven schaal en dek af met aluminium folie.
3. Plaats de kalkoen in een oven op 160 °C. De 3 kg kalkoen heeft 2 uur de tijd nodig. De 5 kg kalkoen ongeveer 3,5 uur in de oven.
4. Opwarmen in de magnetron kan ook. 30 minuten op 600 watt.
5. De saus in een pan op een laag vuur opwarmen.

### UITSNIJDEN

1. Verwijder de touwtjes en schep de vulling uit de kalkoen.
2. Met een scherp koksmes, snij de twee bouten los van de rest(foto 1).
3. Snij de drumsticks los van de dij en snij stukjes vlees af deze twee delen.
4. Maak een snee in de borst, net boven de vleugels(foto 2).
5. Snij plakjes van het borstvlees af(foto 3).

Serveer iedere gast een plakje borst vlees, een stukje van de dij of drumstick, een schep van de vulling, saus en cranberries. Een romige aardappelpuree ,sperziebonen, spruitjes, en gebakken champignons zijn heerlijke bijgerechten.

Kalkoen restjes zijn lekker koud met citroen mayonaisse of tapenade(olijfpasta) , dan als broodbeleg of in een frisse salade. Ze kunnen ook deel uitmaken van een lekkere pasta saus.



foto 1



foto 2



foto 3