

FRANK'S SMOKE HOUSE

ROKERIJ & WINKEL

Bereidingsinstructies gerookte en gevulde kalkoen

Haal de kalkoen 3 uur voor het bereiden uit de koelkast zodat hij op kamertemperatuur komt.

Verwarm de oven voor op 165C.

Pak de kalkoen goed in in aluminiumfolie, helemaal rondom. Leg de ingepakte kalkoen op een bakplaat of ovenschaal. Plaats hem in het midden van de oven.

Na ongeveer 2,5 uur is uw kalkoen helemaal door en door warm.
Weegt uw kalkoen 4 kg dan heeft hij 3 uur nodig, 5 kg dan 3,5 uur.

Is het nodig om de kalkoen sneller te verwarmen? Dan kunt u ervoor kiezen hem alvast in stukken te portioneren.

Ook kunt u de kalkoen indien gewenst in de magnetron opwarmen. 30-50 minuten bij 600 Watt.

Eet smakelijk!