



Verse gevulde kalkoen

Ontbeende kalkoen (met uitzondering van vleugels en bouten), met een gehaktvulling met pistache, porto, rozijn, veenbes, cognac en room.

3,5 kg: 8 à 10 personen – 4,5 kg: 10 à 12 personen

- leg de kalkoen in een ovenschotel en verdeel er enkele nootjes boter over
- laat 1 uur bakken in een op 200°C voorverwarmde oven
- bedruip af en toe met het bakvocht
- verlaag de temperatuur tot 165°C, dek af met aluminiumfolie en laat nog +/- 1 u. 30 min. tot 2 uur bakken in de oven

Reken 30 minuten langer voor een kalkoen van 4,5 kg.

Tip: Prik met een naald in het vlees. Als het vocht helder is, is het vlees gaar.



Gevulde kalkoenfilet 1,2 kg

- leg de kalkoenfilet in een ovenschotel en verdeel er enkele nootjes boter over
- laat 20 minuten bakken in een op 225°C voorverwarmde oven
- bedruip af en toe met het bakvocht
- verlaag de temperatuur tot 180°C, dek af met aluminiumfolie en laat nog +/- 1 u. bakken in de oven