

Kalkoen



Door Robert
RobertZ Dining

Kerst staat synoniem voor lekker tafelen met de familie. In restaurants of, sterk in opkomst, bij zogenaamde Private Dining Huiskamerrestaurants. Maar meestal gewoon thuis, dan kookt de gastvrouw lekker voor haar familie en gasten. In de Verenigde Staten is dat traditiegetrouw kalkoen uit de oven. In West-Europa doen we dat nauwelijks, te moeilijk, te snel droog en vooral: wat moet erin of erbij. In het serieus eenvoudige recept hieronder gaan we al deze problemen te lijf. Want kalkoen met kerst maakt kerst! Tijdsduur: 2-3 uur.

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 170°C;
- Doe B t/m I in een grote dichte braadslede waar de kalkoen ook in past en vul aan met water tot 1-2 cm hoog. Goed mixen;
- Maak de huid van de kalkoen overal goed los en wrijf het vlees, binnen en buiten, royaal in met vocht uit de braadslee. Plaats de kalkoen, met de vleesthermometer in een dik dijbeen, in de oven;
- Giet elke 10 minuten royaal braadvocht uit de braadslede over de kalkoen, vul deze desnoods weer aan met water en herhaal dit tot de vleesthermometer 70°C aanwijst (meestal pas na 2-3 uur);
- Wikkel de kalkoen snel en lekdicht in aluminiumfolie en laat 30 minuten rusten, elke 5 minuten omdraaien!

Voor de jus:

Doe J t/m M met het braadslee-vocht in een pannetje, al roerende koken en de bloem (N) erbij. Roer tot een dikke jus.

Voor de vulling:

O t/m Y in een diepe braadpan en kook al roerend 6-8 minuten tot een dikke massa en vul hiermee de kalkoen of serveer gescheiden in een mooie schaal. Serveer de kalkoen op een mooie plank met rondom wat fruit als sinaasappels en druiven. Snijd dunne plakken met een groot scherp mes.

Smakelijke kerst!



Benodigdheden

Vleesthermometer

Voor de kalkoen:

- A. Kalkoen, 2½ kilo voor 5-6 personen.
Per persoon 500 gram meer
- B. 1 pakje ongezouten roomboter
- C. 3-4 takjes rozemarijn
- D. 1 takje tijm
- E. 1 hele fijngehakte knoflook
- F. 1 fijngesneden citroen
- G. Zout en peper royaal naar smaak
- H. 4 middelgrote fijngehakte wortels
- I. 6-8 halve sjalotjes

Voor de jus:

- J. 2 takjes rozemarijn
- K. 150 ml droge witte wijn
- L. 4 eetlepels honing
- M. 750 ml kippenbouillon (mag van blokjes)
- N. 75 gram bloem

Voor de vulling:

- O. 150 gram ongezouten boter
- P. 3 eetlepels olijfolie
- Q. 500 gram fijngesneden salami zonder vel
- R. 1 middelgrote gehakte ui
- S. 200 gram gesneden bleekselderij
- T. Zout en peper naar smaak
- U. 2 eetlepels gehakte verse salie
- V. 25 gram gehakte verse bladpeterselie
- W. 2 geklopte eieren
- X. 500 ml kippenbouillon
- Y. 1 in stukjes gesneden groot donker brood

Lekker thuis koken