



Boers Boers

OFFICIELE LEVERANCIER VAN COPAS KALKOENEN



BEREIDINGSWIJZER

— GEVULDE HELE KALKOEN/KIP - GEVULDE HALVE KALKOEN - HELE KALKOEN —

“DE ALLERLEKKERSTE VAN DE ALLERLEKKERSTE KALKOENEN”

– FELIX WILBRINK, TELEGRAAF –

“DEZE ‘FREE RANGE’-KALKOENEN SCHARRELEN VRIJ ROND IN HET VELDEN DE
BOOMGAARD VAN DE FAMILIE COPAS IN ENGELAND. ZE KOMEN IN EEN RUSTIG TEMPO
OP GEWICHT. ZO ZOUDE WE HET GRAAG VOOR ALLE KALKOENEN ZIEN!”
– STICHTING WAKKER DIER –



EST. 1957

VRIJ LEVEN

TRADITIONEEL

HEEL SPECIAAL

DE COPAS KALKOEN

VERY VERY SPECIAL TURKEYS

DEZE BIJZONDERE KALKOENEN WORDEN GEHOUDEN OP HET LANDGOED
VAN DE ENGELSE FAMILIE COPAS, DIE AL RUIM 50 JAAR MET VEEL PASSIE
DE ALLERBESTE KALKOENEN VAN ENGELAND OP DE MARKT BRENGT.

VRIJ OP DE VELDEN

De kalkoenen lopen 7 maanden vrij rond op de velden en in de boomgaarden in tegenstelling tot de meeste andere kalkoenen die na een snel groeiproces met nauwelijks bewegingsruimte al na 2 maanden geslacht worden. Hierdoor hebben de kalkoenen een natuurlijke vetlaag die de kalkoen bij bereiding tegen uitdroging beschermt. Verder wordt de Copas kalkoen op een traditionele wijze verwerkt, vergelijkbaar met hoe dat met wild gebeurt.

MALSER EN BETER VAN STRUCTUUR

De Copas kalkoenen zijn na bereiding malser en beter van structuur dan welke andere kalkoen dan ook. Niet voor niets heeft deze ‘Rolls Royce’ onder de kalkoenen vele prijzen gewonnen en wordt afgenomen door Engelse beroemdheden en inmiddels ook bekende Nederlanders.



EEN HEERLIJK ONBEZORGD KERSTDINER THUIS

Met de zeer speciale Copas kalkoen kunt u zelf een prachtig diner bereiden zoals u dat normaal alleen in toprestaurants kunt krijgen.

We hebben de kalkoen al helemaal aan de binnenkant ontbeend en gevuld met een verfijnde melange van kalkoen- en kipgehakt, paprika, kastanjechampignons, abrikozen, appeltjes en natuurlijk cranberries en afgemaakt met een lekker bosuitje. Een heerlijke zoet hartige combinatie die uitstekend past in de moderne kerstraditie.

Daarnaast leveren we een thermometer mee en een speciale marinade met heerlijke kruiden om het vlees nog meer tot zijn recht te laten komen.

De kalkoen kan na de bereiding in de oven, zoals een rollade in mooie gevulde plakken worden gesneden, waarmee succes aan tafel verzekerd is. Het vlees ziet er niet alleen prachtig uit, maar is dus ook makkelijk te bereiden en natuurlijk het allerbelangrijkste: onevenaarbaar lekker! Door het ras van de kalkoenen en de natuurlijke en zorgvuldige wijze waarop de kalkoenen worden grootgebracht en de speciale marinade hoeft u dus ook niet bang te zijn dat het vlees droog wordt, wat u nog wel eens bij andere kalkoenen hoort.

WAT EET IK BIJ KALKOEN?

Op onze website vindt u in ons menu onder de tab 'RECEPTEN' een aantal suggesties voor eenvoudig te bereiden bijgerechten, zoals bijvoorbeeld geroosterde spruitjes met hazelnoten en balsamico, zoete aardappelgratin, knolselderijcreme, pommes duchesse en gepofte groenten.



CULINAIR GENIETEN
HET ALLERBESTE
GEMAKKELIJK
HEERLIJK



BEREIDING GEVULDE HELE & HALVE KALKOEN

Het bereiden van een kalkoen is een mooi ritueel, waarbij wel enige aandacht en wat geduld vereist is, maar dat maakt het juist leuk. We hebben het u natuurlijk wel zo gemakkelijk mogelijk gemaakt, om daarmee veel zorg weg te nemen en een zo optimaal en lekker mogelijk eindresultaat te kunnen krijgen. Het is vooral de oven die het werk moet doen!

We nemen u daarom mee in een aantal eenvoudige stappen. Als u geen braadslede of grote pan heeft om de kalkoen eerst aan te braden of het u zelf nog makkelijker wilt maken dan kunt u de bijgeleverde marinade gebruiken. U hoeft dan niet meer te braden en de kalkoen kan zo direct in de oven.

Overigens moet u deze instructies als een richtlijn gebruiken. De bereidingstijden kunnen iets variëren afhankelijk van het exacte gewicht van de kalkoen, maar ook van het type oven. De bijgeleverde thermometer is het kompas waar u op moet varen!

U kunt de bereidingswijze (met filmpje) ook terug vinden op www.boersenboers.nl. Daar vindt u bij de FAQ ook tips als u de kalkoen op de BBQ wil bereiden of al eerder wil klaarmaken en later opwarmen.



LET GOED OP
DE TEMPERATUUR,
DE THERMOMETER
IS LEIDEND





STAP 1: VOORBEREIDING

U GEBRUIKT DE MARINADE

- Neem de kalkoen uit de koelkast, en leg deze op bakpapier. Smeer met een kwastje de kalkoen volledig in met de bijgeleverde marinade.
- **Laat vervolgens de kalkoen 2 uur (halve kalkoen 1 uur) op temperatuur komen.**
- Ga verder met stap 1b.

ALTERNATIEF: U GEBRUIKT EEN BRAADSLÉE OF PAN

- Neem de kalkoen uit de koelkast en laat deze 2 uur (halve kalkoen 1 uur) op temperatuur komen.
- Braad vervolgens de kalkoen in een braadslee of grote pan even aan beide kanten mooi bruin zodat hij mooi dicht geschroeid is voordat hij de oven in gaat. U kunt hier het beste vloeibare margarine voor gebruiken.
- Ga verder met stap 1b.

STAP 1B: VOORVERWARMEN EN THERMOMETER

- Verwarm de oven voor.
 - Heteluchtoven: voorverwarmen op 180 °C.
 - Elektrische oven: voorverwarmen op 190 °C.
- **Plaats de thermometer.** Prik de bijgeleverde kern temperatuurmeter tot hij niet verder kan in de kern van de kalkoen, dit is in het midden van de borst.

EXTRA NODIG:
ALUMINIUM FOLIE
BAKPAPIER
BAKKWASTJE



STAP 2: OVENBEREIDING

(TOTAAL CA. 2 – 2,5 UUR IN VOORVERWARMDE OVEN.
VOOR DE HALVE KALKOEN CA. 1 UUR EN 15 MINUTEN)

- Zet de kalkoen in het midden van de voorverwarmde oven en draai de kalkoen een hele slag zodat de kant waarin de thermometer geplaatst is van u af komt te staan. U kunt dus in deze eerste fase de thermometer nog niet zien, die zit dan aan de achterkant (dat heeft een reden, later in de bereidingswijze moet u de kalkoen weer een slag terugdraaien zodat u de thermometer wel kunt zien; zo wordt de kalkoen, zeker bij een heteluchtoven met een ventilator aan de achterkant, gelijkmatiger verwarmd en kunt u op de thermometer kijken als het kritischer wordt!).
- Zet de wekker op 30 minuten.
- Draai de temperatuur hierna (na bovengenoemde 30 minuten) naar 130 °C of 140 °C (dus 50 °C lager) en laat de deur van de oven even 3 minuten openstaan zodat de temperatuur snel zakt naar de gewenste temperatuur.
- De volgende fase duurt ca. 90 minuten (bij de halve kalkoen is dit ca. 40 minuten). In deze periode moet de kerntemperatuur uiteindelijk naar 55-58 °C gaan.
- Draai de kalkoen halverwege deze fase, dus na 45 minuten een slag terug (bij de halve kalkoen is dit na 20 minuten), zodat u nu de thermometer kunt zien. Hiermee bereikt u dus dat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld (de kalkoen staat dus nu in totaal ongeveer 75 minuten in de oven, inclusief de eerste fase. Voor de halve kalkoen is dit ongeveer 50 minuten).
- Hou nu de meter goed in de gaten en check na ongeveer 15 minuten na omdraaien wat regelmatig (bij de halve kalkoen na 10 minuten); voor alle duidelijkheid: de hele kalkoen staat nu in totaal 1.5 uur (30 min. + 45 min. + 15 min.) in de oven en heeft gemiddeld nog zo'n 30 minuten te gaan, maar dit kan ook langer duren, soms tot nog wel 30 minuten extra. De halve kalkoen staat nu totaal 60 minuten in de oven (30 min. + 20 min. + 10 min.) en heeft nog zo'n 10 minuten te gaan, maar ook dit kan langer duren. Het is dus belangrijk om de thermometer als uw kompas te gebruiken, de genoemde tijden zijn richttijden.

Zodra de meter een temperatuur van 55-58 °C bereikt heeft, haalt u de kalkoen uit de oven. Nu komt het rust moment van de kalkoen en het nagaren.

PS als u geen gebruik maakt van de thermometer of wil 'double checken' of de kalkoen gaar is, dan kunt u na 1.5 uur met een prikker in de kalkoenpoten prikken. Als er helder vocht uit komt dan is de kalkoen gaar. Als het vocht nog troebel is dan moet de kalkoen nog ca. 20-30 minuten terug tot er helder vocht uit komt. Bij de halve kalkoen checkt u na 1 uur.



STAP 3: RUSTTIJD VAN DE KALKOEN

- Pak de kalkoen goed in, dus in zijn geheel bedekt met aluminium folie, laat de thermometer erin zitten en zorg dat de meter zichtbaar blijft na het inpakken met de folie.
- Laat de kalkoen ingepakt liggen op de bakplaat in de keuken en laat de thermometer oplopen tot ca. 63-66 graden, dit zal ongeveer 30 minuten duren. Voor de halve kalkoen duurt dit ongeveer 20 minuten. Zodra deze temperatuur bereikt is kan de kalkoen aangesneden worden. Mocht de meter, bijvoorbeeld door een relatief koude keuken, niet oplopen tot 63 °C, zet de kalkoen dan nog ca. 10 minuten terug in de oven met het folie eromheen. De kalkoen kan daarna direct opgediend worden.

STAP 4: SNIJDEN VAN DE KALKOEN

Je kunt de kalkoen het beste met een scherp (eventueel elektrisch) mes in het midden aansnijden en dan naar beide kanten mooie dunne plakken snijden. Gebruik eventueel een spatel om de vulling op zijn plaats te houden en de plakken mooi op borden te presenteren. Daarna kunt u ook de poten eraf snijden. Deze hebben bruin vlees wat veel mensen ook heerlijk vinden om er bij te eten. De vulling is zo goed mogelijk verdeeld, maar het kan zijn dat er iets meer vulling aan de achterkant van de kalkoen zit. Dat kunt u eventueel nog verder verdelen of later opeten. Overigens ook lekker op een sandwich de volgende dag, zoals dat nogal eens in Engeland gebeurt!

TIP

Houd u de temperatuur in de gaten, zodra hij 59-62 °C bereikt, duurt het nog ongeveer 15 minuten tot de kalkoen klaar is. Deze tijd kunt u gebruiken om alle bijgerechten die u heeft warm te maken zodat u alles gelijktijdig kunt serveren.



BEREIDING HELE KALKOEN

Het bereiden van een kalkoen is een mooi ritueel, waarbij wel enige aandacht en wat geduld vereist is, maar dat maakt het juist leuk. In het bijgaande Engelse boekje, maar ook op tal van Nederlandse sites en kookboeken vindt u goede tips en recepten om de kalkoen eventueel te vullen of op een andere manier te verrijken.

In de basis heeft u met de Copas kalkoen een hele bijzondere kalkoen, die gekenmerkt wordt door een mooie natuurlijke vetlaag en daarmee de kalkoen in de oven tegen uitdrogen beschermt. Vanzelfsprekend kunt u voor de smaak wel gewoon lardeerspek gebruiken als u dat zou willen, maar dat is eigenlijk helemaal niet nodig.

Op de volgende pagina geven we een standaardbereiding waarmee u een optimaal resultaat kunt bereiken.

Overigens moet u deze instructies als een richtlijn gebruiken. De bereidingstijden kunnen iets variëren afhankelijk van het exacte gewicht van de kalkoen, maar ook van het type oven.

U kunt de bereidingswijze (met filmpje en met nog wat fotovoorbeelden) ook terug vinden op www.boersenboers.nl. Daar vindt u bij de FAQ ook tips als u de kalkoen op de BBQ wil bereiden of al eerder wil klaarmaken en later opwarmen.



LET GOED OP
DE TEMPERatuur,
DE THERMOMETER
IS LEIDEND





EXTRA NODIG:
ALUMINIUM FOLIE
BAKPAPIER

STAP 1: VOORBEREIDING

- Neem de kalkoen uit de koelkast.
- Leg de kalkoen op bakpapier op een bakplaat.
- Bestrooi de kalkoen met peper en zout en **laat deze 2 uur op temperatuur komen**.
- Verwarm de oven voor.
 - Heteluchtoven: voorverwarmen op 220 °C.
 - Elektrische oven: voorverwarmen op 230 °C.

STAP 2: OVENBEREIDING (CA. 2 UUR EN 30 MINUTEN)

- Schuif de kalkoen in de voorverwarmde oven en bak de kalkoen mooi bruin in 30 minuten.
- Plaats nu de thermometer in de zijkant van de kalkoen en druk deze tot aan het karkas van de kalkoen. Trek nu de thermometer ca. 3 cm terug; hiermee is deze goed geplaatst.
- Zet de oven nu 100 °C lager en laat de kalkoen verder rustig garen in de oven.
- Houd de thermometer in de gaten en laat de meter oplopen tot 60 °C graden. Het zal ongeveer nog 2 uur duren tot de temperatuur bereikt is.

PS als u geen gebruik maakt van de thermometer of wil 'double checken' of de kalkoen gaar is, dan kunt u na 2 uur met een prikker in de kalkoenpoten prikken. Als er helder vocht uit komt dan is de kalkoen gaar. Als het vocht nog troebel is dan moet de kalkoen nog ca. 20-30 minuten terug tot er helder vocht uit komt.



STAP 3: RUSTTIJD VAN DE KALKOEN (CA. 30 MINUTEN)

- Haal de kalkoen uit de oven en pak deze goed in met aluminium folie. Laat de thermometer er in zitten en zorg dat de meter zichtbaar blijft tijdens het inpakken met de folie.
- Laat de kalkoen ingepakt liggen op de bakplaat in de keuken en laat de thermometer oplopen tot ca. **68 graden**, dit zal ongeveer **30 minuten** duren. **Zodra deze temperatuur bereikt is kan de kalkoen aangesneden worden**. Mocht de meter, bijvoorbeeld door een relatief koude keuken, niet oplopen tot 68 °C, zet de kalkoen dan nog ca. 10 minuten terug in de oven met het folie eromheen. De kalkoen kan daarna direct opgediend worden.

TIP

Houd de temperatuur in de gaten, zodra deze ca. 65 °C bereikt, duurt het nog ongeveer 15 minuten tot de kalkoen klaar is. Deze tijd kunt u gebruiken om alle bijgerechten die u heeft, warm te maken zodat u alles gelijktijdig kunt serveren.

EET SMAKELIJK

BEREIDING GEVULDE KIP

Het bereiden van de gevulde kip is een mooie activiteit, waarbij wel enige aandacht en wat geduld vereist is, maar dat maakt het juist leuk. We hebben het u natuurlijk wel zo gemakkelijk mogelijk gemaakt, om daarmee veel zorg weg te nemen en een zo optimaal en lekker mogelijk eindresultaat te kunnen krijgen. Het is vooral de oven die het werk moet doen!

We adviseren om de bijgeleverde marinade te gebruiken, dat is verreweg het eenvoudigst. U hoeft dan niet meer te braden en de kip kan zo direct in de oven. Maar in plaats van de marinade te gebruiken kunt u de de kip eventueel ook eerst aanbraden in een grote pan of braadslede. Overigens moet u deze instructies als een richtlijn gebruiken. De bereidingstijden kunnen iets variëren afhankelijk van het exacte gewicht van de kip, maar ook van het type oven. De bijgeleverde thermometer is het kompas waar u op moet varen!

U kunt de bereidingswijze (met filmpje en met nog wat fotovoorbeelden) ook terug vinden op www.boersenboers.nl. Daar vindt u bij de FAQ ook tips als u de kip op de BBQ wil bereiden of al eerder wil klaarmaken en later opwarmen.



LET GOED OP
DE TEMPERATUUR,
DE THERMOMETER
IS LEIDEND





STAP 1: VOORBEREIDING

U GEBRUIKT DE MARINADE

- Neem de kip uit de koelkast, en leg deze op bakpapier. Smeer met een kwastje de kip volledig in met de bijgeleverde marinade.
- **Laat vervolgens de kip 2 uur op temperatuur komen.**
- Ga verder met stap 1b.

ALTERNATIEF: U GEBRUIKT EEN BRAADSLEE OF PAN

- Neem de kip uit de koelkast en laat deze 2 uur op temperatuur komen.
- Braad vervolgens de kip in een braadslee of grote pan even aan beide kanten mooi bruin zodat hij mooi dicht geschroeid is voordat hij de oven in gaat. U kunt hier het beste vloeibare margarine voor gebruiken.
- Ga verder met stap 1b.

STAP 1B: VOORVERWARMEN EN THERMOMETER

- Verwarm de oven voor.
 - Heteluchtoven: voorverwarmen op 180 °C.
 - Elektrische oven: voorverwarmen op 190 °C.
- **Plaats de thermometer.** Prik de bijgeleverde kern temperatuurmeter tot hij niet verder kan in de kern van de kip, dit is in het midden van de borst.



STAP 2: OVENBEREIDING

(TOTAAL CA. 2 UUR IN VOORVERWARMDE OVEN)

- Zet de kip in het midden van de voorverwarmde oven en draai de kip een hele slag zodat de kant waarin de thermometer geplaatst is van u af komt te staan. U kunt dus in deze eerste fase de thermometer nog niet zien, die zit dan aan de achterkant (dat heeft een reden, later in de bereidingswijze moet u de kip weer een slag terugdraaien zodat u de thermometer wel kunt zien; zo wordt de kip, zeker bij een heteluchtoven met een ventilator aan de achterkant, gelijkmatiger verwarmd en kunt u op de thermometer kijken als het kritischer wordt!).
- Zet de wekker op 30 minuten.
- Draai de temperatuur hierna (na bovengenoemde 30 minuten) naar 130 °C of 140 °C (dus 50 °C lager) en laat de deur van de oven even 3 minuten openstaan zodat de temperatuur snel zakt naar de gewenste temperatuur.
- De volgende fase duurt ca. 90 minuten. In deze periode moet de kerntemperatuur uiteindelijk naar 55-58 °C gaan.
- Draai de kip na 15 minuten een slag terug, zodat u nu de thermometer kunt zien. Hiermee bereikt u dus dat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld (de kip staat nu in totaal ongeveer 45 minuten in de oven, inclusief de eerste fase).
- Houd de thermometer goed in de gaten en check regelmatig. Afhankelijk van de oven en de plaats in de oven kan de thermometer sneller oplopen. Het is dus belangrijk om de thermometer als uw kompas te gebruiken, de genoemde tijden zijn richtlijnen.

Zodra de meter een temperatuur van 55-58 °C bereikt heeft, haalt u de kip uit de oven. Nu komt het rust moment van de kip en het nagaren.



STAP 3: RUSTTIJD VAN DE KIP

- Pak de kip goed in, dus in zijn geheel bedekt met aluminium folie, laat de thermometer erin zitten en zorg dat de meter zichtbaar blijft na het inpakken met de folie.
- Laat de kip ingepakt liggen op de bakplaat in de keuken en laat de thermometer oplopen tot ca. 64-66 graden, dit zal ongeveer 30 minuten duren. Zodra deze temperatuur bereikt is kan de kip aangesneden worden. Mocht de meter, bijvoorbeeld door een relatief koude keuken, niet oplopen tot 64 °C, zet de kip dan nog ca. 10 minuten terug in de oven met het folie eromheen. De kip kan daarna direct opgediend worden.

STAP 4: SNIJDEN VAN DE KIP

U kunt de kip het beste met een scherp (eventueel elektrisch) mes in het midden aansnijden en dan naar beide kanten mooie dunne plakken snijden. Gebruik eventueel een spatel om de vulling op zijn plaats te houden en de plakken mooi op borden te presenteren. Daarna kunt u ook de poten eraf snijden. Deze hebben bruin vlees wat veel mensen ook heerlijk vinden om er bij te eten. De vulling is zo goed mogelijk verdeeld, maar het kan zijn dat er iets meer vulling aan de achterkant van de kip zit. Dat kunt u eventueel nog verder verdelen of later opeten. Overigens ook lekker op een sandwich de volgende dag.

TIP

Houd u de temperatuur in de gaten, zodra hij 59-62 °C bereikt, duurt het nog ongeveer 15 minuten tot de kip klaar is. Deze tijd kunt u gebruiken om alle bijgerechten die u heeft warm te maken zodat u alles gelijktijdig kunt serveren.



LET GOED OP
DE TEMPERatuur,
DE THERMOMETER
IS LEIDEND





GEMAKKELIJK
HEERLIJK
EERLIJK
SPECIALE KALKOEN



GEVULDE KALKOEN
DEMI KALKOEN
GEVULDE KIP
HELE KALKOEN





COOKHAM ESTD 1957 BERKSHIRE
COPAS
VERY VERY SPECIAL TURKEYS

FACEBOOK

WE ZIJN NATUURLIJK BENIEUWD NAAR UW ERVARINGEN
EN HOREN GRAAG OF U NOG OPMERKINGEN OF
SUGGESTIES HEBT, DAT KAN VIA [INFO@BOERSENBOERS.NL](mailto:info@boersenboers.nl).
JE KUNT ONS VANZELFSPREKEND OOK OP FACEBOOK
VOLGEN, ZO HOUDEN WE U OP DE HOOGTE EN ER
ZIJN BIJVOORBEELD OOK LEUKE VERLOTINGEN OF
WIN-ACTIES. DAARBIJ IS HET FANTASTISCH ALS U MOOIE
ERVARINGEN EN FOTO'S VAN UW "COPAS KERSTDINER"
MET ONS EN ANDEREN DEELT!

Boers & Boers

A VERY VERY SPECIAL TURKEY

BOERSENBOERS.NL