



BEREIDINGSWIJZER

BEREIDING GEVULDE KALKOEN



HET BEREIDEN VAN EEN KALKOEN IS EEN MOOIE ACTIVITEIT, WAARBIJ WEL ENIGE AANDACHT EN WAT GEDULD VEREIST IS, MAAR DAT MAAKT HET JUIST LEUK. WE HEBBEN HET JE 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!

ALLEREERST IS HET HEEL BELANGRIJK DAT DE KALKOEN GOED IS ONTDOOID. DIT KAN WEL TOT 2 DAGEN DUREN NA ONTVANGST. TIPS VOOR HET ONTDOOIEN VIND JE OP DE WEBSITE ONDER "CONTACT/VEELGESTELDE VRAGEN". VERDER ADVISEREN WE OM DE BIJGELEVERDE MARINADE TE GEBRUIKEN, DAT IS VERREWEG HET EENVOUDIGST. JE HOEFT DAN NIET MEER TE BRADEN EN DE KALKOEN KAN ZO DIRECT IN DE OVEN. OVERIGENS MOET JE 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 JE OP MOET VAREN!

JE KUNT DE BEREIDINGSWIJZE OOK TERUG VINDEN OP WWW.BOERSENBOERS.NL. DAAR VIND JE BIJ DE "VEELGESTELDE VRAGEN" OOK TIPS ALS JE DE KALKOEN OP DE BBQ WILT BEREIDEN OF AL EERDER WILT KLAARMAKEN EN LATER OPWARMEN.

Boers & Boers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES



BENODIGD

- Bakpapier
- Aluminium folie
- Bakkwastje
- Diepere bakplaat, ovenschaal of braadslee om braadvocht op te vangen.



STAP 1: VOORBEREIDING

- Neem de kalkoen uit de koelkast, en leg deze op bakpapier.
- Laat vervolgens de kalkoen 2 uur op temperatuur komen.

STAP 2: VOORVERWARMEN EN THERMOMETER

- Verwarm de oven voor.
 - Heteluchtoven: voorverwarmen op 180 °C.
 - Elektrische oven: voorverwarmen op 190 °C.
- Smeer met een kwastje de kalkoen volledig in met de bijgeleverde marinade.
- Plaats de bijgeleverde kern temperatuurmeter tot hij niet verder kan in de kern van de kalkoen, dit is in het midden van de borst.

STAP 3: (30 MIN)

- Zet de kalkoen in het midden van de voorverwarmde oven met de thermometer naar de achterkant. De thermometer kun je nu dus nog niet zien. Later in de bereiding draai je de kalkoen terug, zodat je de temperatuur kunt zien als deze kritischer wordt. Hierdoor verwarm je de kalkoen ook gelijkmatiger.
- Verwarm de kalkoen 30 minuten op 180/190 °C.





STAP 4: (CA. 90 MIN)

- Draai de oventemperatuur naar 130 °C/140 °C en houd de deur 2-3 minuten open om de temperatuur te laten zakken.
- Draai de kalkoen na **30 minuten** een slag terug, zodat je nu de thermometer kunt zien.
- Check de temperatuur hierna regelmatig, laat deze oplopen tot **56 °C** en haal de kalkoen dan uit de oven.

STAP: 5 RUSTEN EN NAGAREN (CA. 20 – 30 MIN)

- Pak de kalkoen in zijn geheel in met aluminium folie; laat de thermometer erin 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 **64 °C**, de kalkoen is dan gereed om aangesneden te worden.
- Mocht de meter, bijvoorbeeld door een relatief koude keuken, niet oplopen tot 64 °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 6: SNIJDEN VAN DE KALCOEN

- Je moet de kalkoen met een heel scherp (eventueel elektrisch) vleesmes in het midden aansnijden, zodat je dan naar beide kanten mooie dunne plakken kunt snijden.
- Gebruik eventueel een spatel om de vulling op zijn plaats te houden en de plakken mooi op borden te presenteren.
- Daarna kun je 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 blijft mensenwerk, dus het kan zijn dat er iets meer vulling aan de achterkant van de kalkoen zit. Dat kun je eventueel nog verder verdelen of later opeten. Overigens ook lekker op een sandwich de volgende dag.

TIP

Tijdens de rusttijd van de kalkoen kun je eventueel bijgerechten bereiden en/of warm maken, zodat je alles gelijktijdig kunt serveren. Nog op zoek naar leuke en lekkere suggesties voor bijgerechten? Kijk dan op onze website onder het kopje 'recepten'.

COOKHAM ESTD 1957 BERKSHIRE

COPAS
VERY VERY SPECIAL TURKEYS

ERVARINGEN DELEN

WE ZIJN NATUURLIJK BENIEUWD NAAR JE ERVARINGEN
EN HOREN GRAAG OF JE NOG OPMERKINGEN OF
SUGGESTIES HEBT, DAT KAN VIA KLANT@BOERSENBOERS.NL.
JE KUNT ONS VANZELFSPREKEND OOK OP FACEBOOK EN INSTAGRAM
VOLGEN, ZO HOUDEN WE JE OP DE HOOGTE EN ER
ZIJN BIJVOORBEELD OOK LEUKE VERLOTINGEN OF WIN-ACTIES.
DAARBIJ IS HET FANTASTISCH ALS JE MOOIE ERVARINGEN
EN FOTO'S VAN JE KERSTDINER MET ONS EN ANDEREN DEELT!

Boers & Boers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES

BOERSENBOERS.NL