



BEREIDINGSWIJZER

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 VIND JE GOEDE TIPS EN RECEPTEN OM DE KALKOEN EVENTUEEL TE VULLEN OF OP EEN ANDERE MANIER TE VERRIJKEN.

IN DE BASIS HEB JE 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 KUN JE VOOR DE SMAAK WEL GEWOON LARDEERSPEK GEBRUIKEN ALS JE DAT ZOU WILLEN, MAAR DAT IS EIGENLIJK HELEMAAL NIET NODIG. HET IS IN IEDER GEVAL HEEL BELANGRIJK DAT DE KALKOEN GOED IS ONTDOOID. DIT KAN WEL TOT 2 DAGEN DUREN NA ONTVANGST. TIPS VOOR HET ONTDOOIE VIND JE OP DE WEBSITE ONDER "CONTACT/VEELGESTELDE VRAGEN".

OP DE VOLGENDE PAGINA GEVEN WE EEN STANDAARDBEREIDING WAARMEE JE EEN OPTIMAAL RESULTAAT KUNT BEREIKEN. 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. JE KUNT DE BEREIDINGSWIJZE (MET FILMPJE EN MET NOG WAT FOTOVOORBEELDEN) OOK TERUG VINDEN OP WWW.BOERSENBOERS.NL. DAAR VIND JE BIJ "CONTACT/VEELGESTELDE VRAGEN" OOK TIPS VOOR ALS JE DE KALKOEN OP DE BBQ WIL BEREIDEN OF AL EERDER WILT KLAARMAKEN EN LATER OPWARMEN.

Boers&Boers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES



BENODIGD

- Bakpapier
- Aluminium folie
- Bakkwastje om de kalkoen eventueel met marinade in te smeren, dit helpt om de kalkoen in de oven sneller dicht te schroeien.
- Diepere bakplaat, ovenschaal of braadslee om braadvocht op te vangen.



STAP 1: VOORBEREIDING

- Neem de kalkoen uit de koelkast, en leg deze op bakpapier.
- Bestrooi de kalkoen met peper en zout en laat deze 2 uur op temperatuur komen.

STAP 2: VOORVERWARMEN EN THERMOMETER

- Verwarm de oven voor.
 - Heteluchtoven: voorverwarmen op 220 °C.
 - Elektrische oven: voorverwarmen op 230 °C.
- Als je de marinade wilt gebruiken, smeer dan de kalkoen volledig in met de bijgeleverde marinade.
- Plaats de bijgeleverde thermometer in de zijkant van de kalkoen en druk deze tot aan het karkas. Trek de thermometer nu ca. 3 cm terug waarmee deze goed geplaatst is.

STAP 3: AANBRADEN EN PLAATSEN THERMOMETER (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.





STAP 4: (CA. 120 MIN)

- Draai de temperatuur naar 120 °C/130 °C en houd de deur 2-3 minuten open om de temperatuur te laten zakken.
- Draai de kalkoen na 60 minuten een slag terug, zodat je nu de thermometer kunt zien.
- Laat de kerntemperatuur oplopen tot 60 °C en haal de kalkoen dan uit de oven.

STAP: 5 RUSTEN EN NAGAREN (CA. 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 68 °C, de kalkoen is dan gereed om aangesneden te 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.



STAP 6: SNIJDEN VAN DE KALKOEN

- 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. Hiernaast zie je een vergelijkbaar voorbeeld van een gevulde kalkoen.
- 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