

FELIX' BRUINE JUS VOOR KALKOEN OP BASIS VAN 'GIBLETS'

Bij onze prachtige Copaskalkoen krijg je in een apart zakje ook wat van organen van de kalkoen, die de 'giblets' worden genoemd. En daarmee gaan we een fantastische jus maken zoals ook de Engelsen dat doen.

Benodigheden

Bijgeleverde 'giblets'
2 wortels in stukken
2 uien, in stukken
1 stok bleekselderij
1 bosje tuinkruiden
4 peperkorrels
Bloem
½ l water



Bereidingswijze

Opzetten en achterop het fornuis heel zachtjes laten trekken, dus niet echt koken. Je krijgt dan een voortreffelijke bouillon. Na een uur door de zeef. Je bewaart dus het vocht.

Nu wanneer de kalkoen uit de oven komt en op het grote snijbord ligt te rusten, giet je voorzichtig het vet van de bakplaat af. Er blijft meer dan genoeg achter. Strooi heel dun wat bloem over de bakresten, zet de bakplaat op het vuur. Laat de bloem net lichtbruin worden. Dan blussen met de bouillon.

Schraap al het lekkers los met de hete bouillon die nu ook iets dik wordt door de bloem. Het liefst nu overdoen in een sauspan. Daarin 4 minuten laten doorkoken. Je kan nu met wat water of achtergehouden bouillon de dikte van de saus heel goed regelen. Het mag lobbijg zijn. Op smaak brengen met extra peper en worcershire saus. Serveer natuurlijk bij het vlees en de vulling.