

## FELIX' KASTANJEVULLING RECEPT VOOR KALKOEN

Dit recept komt van een grootheid in de traditionele Iers/Engelse keuken, Darina Allen van de beroemde Ierse Ballymaloe Cookery School. Haar boek "Forgotten Skills of Cooking" met 700 recepten over hoe het eigenlijk echt gemaakt moet worden.

### Voor de tamme kastanjevulling

450 gr eetbare kastanjes (of je koopt een blik kastanje puree van 400 gr)  
175 gr boter  
350 gram fijngesneden ui  
400 gr zachte broodkruimels, dus uit een vers brood geplukt  
50 gr gemengde tuinkruiden, zoals peterselie, tijm, marjoraan en bieslook, fijngehakt  
Grof gemalen zwarte peper.



Je kunt natuurlijk met de hele familie kastanjes schoonmaken. Kook ze eerst in anderhalve liter water, 10 minuten en daarna met een mesje de schil er af peuteren. Heel gezellig, doe het vooral een dag eerder. Als een soort voor-Kerst activiteit. Dat blik is handiger op de dag zelf.

### Bereidingswijze

Smelt de boter, doe er de kastanje (puree) in, met ui en laat zacht worden. De kruiden erbij. Op het laatst de kruimels en meng goed. Nog even op smaak brengen met peper. Geen zout, dat zit al in het brood en zout trekt vocht uit de kalkoen naar binnen waar die droog van wordt en dat willen we nu juist niet. Laat tot lauw afkoelen, vorm er een worst van en druk dit in de holte van de kalkoen. Als de kalkoen gaar is, serveer je steeds een lepel van deze vulling bij het vlees.