

## Kerstmis en kalkoen HOREN SAMEN

### Gebraden kalkoen met vulling

Open voorzichtig het alu folie en bestrijk de hele kalkoen met boter, kruid met peper en zout. Er ligt een spekbandje over de kalkoenborst zodat het vlees mooi sappig blijft tijdens het bakken. Vouw het alu folie terug dicht maar doe dit losjes zodat het gevogelte kan ademen. Laat ook wat ruimte bovenaan zodat de kalkoen zich tijdens het bakken zelf bedruipt en mals blijft. Zet de kalkoen gedurende 45 minuten in een op 200°C voor verhitte oven, draai het vuur lager tot 175°C en laat het gevogelte verder nog ongeveer 3 uur bakken (naar gelang het gewicht van de kalkoen).

Verwijder de folie bovenaan alsook het spekbandje. Draai de oven terug op 200°C en bedruipt tot de kalkoen mooi bruin en knapperig is. Het gevogelte is gaar als het sap dat er na het inprikken uitloopt mooi helder - niet meer roze is. Laat de kalkoen op een warme plek nog 30 minuten rusten vooraleer aan te snijden.

### Voor de saus:

Verwijder de vetstof uit de braadslee. We gieten wat water in de braadslee en met een garde maken we de smaakstoffen los van de bodem. We gieten de saus door een zeef.

We voegen het potje gevogeltefond (die bij de kalkoen geleverd is) bij de saus. Mag eventueel lichtjes gebonden en bijgekruid worden. De saus kan afgewerkt worden met een klein scheutje room.

Serveer de saus apart in een schaaltje.

Kan geserveerd worden met een groentegarnituur van geglaceerde spruitjes, fijne doperwten, wortelen en groene boontjes, veenbessenmoes. Het kan ook met rauwkost (veldsla en gesnipperd witloof), wordt opgediend met kroketten of gebakken aardappelen.

Smakelijk!