



Gevulde kalkoen onion & sage

met Reggiano braadworstjes en kastanjes.

Bereidingswijze

De kalkoen zal een nachtje in pekewater gelegd worden waardoor de kalkoen veel minder droog zal worden in de oven. Bovendien zorgt het pekewater voor extra smaak. Te lang pekelen is echt funest voor vlees, houd daarom een pekeltijd van ongeveer 2 uur aan per kilo.

Pekewater

Doe de groentebouillon in een pan, voeg hier de kruiden aan toe, breng dit langzaam aan de kook en los dan de suiker en het zout er in op. Blijf goed roeren om zeker te weten dat alles goed is opgelost, haal de oplossing van het vuur en roer hier nu het ijswater doorheen zodat de massa goed koud is alvorens hem te gebruiken. Zorg dat de kalkoen in een bak zit waar deze helemaal in past en niet uitsteekt. Zorg er ook voor dat er genoeg koelruimte is om de hele bak weg te kunnen zetten, het liefst op een lage tree zodat hij er makkelijk uit te tillen is. Hou voor de pekeltijden eerder genoemde adviezen aan en let er echt op dat deze absoluut niet worden overschreden.

Haal de kalkoen na de aangegeven tijd uit het pekewater en dep hem goed droog. Let er op dat ook de holtes leeg en droog zijn zodat je met het vullen niet voor verrassingen komt te staan.

De kalkoen vullen en barderen

Het vullen en barderen (omwikkelen in spek) van de kalkoen is niet alleen perfect voor de uiteindelijke smaak, het voorkomt ook weer uitdroging. Het spek zorgt er voor dat de kalkoen aan de buitenkant wordt beschermd, de vulling zorgt ervoor dat de kalkoen van binnenuit geen vocht kan verliezen. Over smaak valt te twisten, maar onze chef heeft voor dit recept gekozen voor een typisch Engelse vulling: The Onion & Sage. Ui en Salie dus, aangevuld met huisgemaakte Italiaanse worst en wat gehakte kastanjes. Zeer smaakvol!

Zorg eerst voor voldoende werkruimte, een schone, grote snijplank en een scherp, klein mesje. Plaats de kalkoen op de snijplank met de borst omhoog, maak met het mes kleine inkepingen tussen de huid en het vlees en stop hier klontjes boter in. Zorg ervoor dat de borsten en bouten goed voorzien worden van boter.

Maak nu de vulling. Pel de uien, schil de wortels en snij vervolgens alles, ook de prei, ui, wortel en bleekselderij in grove stukken. Draai dit samen met de tijm en salie tot een pulp. Snij de worst in kleine stukjes en doe deze in een kom samen met de groentepulp. Meng het geheel samen met peper, zout, de grof gehakte kastanjes, het broodkruim en het ei.

Vul vervolgens de holte van de kalkoen met vulling en druk dit stevig aan. Indien mogelijk kunt u de kalkoen aan de achterkant eventueel nog dichtnaaien voor een mooiere presentatie.

Tijd om te barderen. Leg de plakken spekvet aansluitend aan elkaar op de borst van de kalkoen zodat de het vlees volledig bedekt is. Doe vervolgens hetzelfde bij de bouten en bedek daarna het vetspek met bacon zodat uiteindelijk de hele kalkoen is bedekt met spek. Plaats de kalkoen dan in een braadslee met de borst omhoog.

Begin met de oven op 160 oC en arroseer de kalkoen elk half uur. Draai de kalkoen halverwege om. Hou dit zo 4 à 4,5 uur vol en draai de kalkoen het laatste uur weer terug omhoog. Als de kalkoen te donker wordt kunt u hem het beste afdekken met aluminiumfolie.

Er is natuurlijk niets feestelijker dan de kalkoen in zijn geheel op tafel te zetten en deze door de gastheer aan te laten snijden. Met groente- en aardappelgarnituren, jus en eventueel cranberry's, serveert u gegarandeerd een spectaculair feestmaal!

Temperaturen en bereidingstijden luisteren heel nauw. Wij gaan in dit recept uit van een op 160 oC voorverwarmde heteluchtoven. Ideaal is het gebruik van een professionele heteluchtoven waarmee u de kalkoen op 79 oC ongeveer 1,5 uur per kilo langzaam gaar braadt. Om mooi te serveren kunt u de kalkoen dan de laatste 10 minuten op 200 oC afbraden en van een prachtige korst voorzien.

Richtlijnen voor de bereidingstijden van kalkoen:

Gewicht	Braadtijd (ongevuld)	Braadtijd (gevuld)
4,5 tot 8 kg	3 à 3,5 uur	3,75 à 4,5 uur
7 tot 10 kg	3,5 à 4 uur	4,5 à 5 uur
10 tot 11 kg	4 à 4,5 uur	5 à 5,5 uur
11 tot 13 kg	4,5 à 5 uur	5,5 à 6,25 uur

Ingrediënten

Pekewater

De hoeveelheid pekewater die u nodig heeft is afhankelijk van de grootte van de bak waarin de kalkoen geplaatst gaat worden en de grootte van de kalkoen. Dit is een receptuur voor 2 liter pekewater.

- 1 liter groentebouillon
- 225 gram zeezout
- 90 gram suiker
- 2 takjes tijm
- 2 takjes salie
- een flinke tak rozemarijn
- 1 liter ijswater

- 1 kalkoen van 6 à 8 kilo, schoon, gepekeld en gedroogd
- 10 plakken vetspek of lardo
- 250 gram dungseden bacon
- 4 kleine Italiaanse worstjes
- 1 kleine winterwortel
- 2 stengels bleekselderij
- een half bosje verse salie
- 2 grote zoete uien
- 3 takjes tijm
- het wit van 1 prei
- 1 ei
- 150 gram broodkruim
- 250 gram gepofte kastanjes, gepeld
- 250 gram boter

