

Waalwijk  Anno 1878

VAN ROESSEL

SLAGERIJ • TRAITEUR

ZES GENERATIES



VAKMANSCHAP

KERSTKLASSIEKER: CULINAIR GENIETEN VAN GEVULDE KALKOEN

In veel families is het aansnijden van de kalkoen een prachtige traditie. Slagerij-Traiteur Van Roessel maakt het u graag gemakkelijk: onze gevulde kalkoen hoeft u alleen nog maar in de oven te garen.

We wensen u een magische Kerst!

BENODIGDHEDEN

De Gevulde Van Roessel kalkoen (bestelnummer 725)
ui • bleekselderij • wortel • knoflook • rozemarijn
laurier • jus de veau • roomboter

Ovenschaal/braadslede • vleesthermometer
2 braadvorken • aluminiumfolie

ONZE TIPS VOOR EEN PERFECTE BEREIDING:

- Haal de gevulde kalkoen ± 2 uur vóór het garen uit de koelkast en laat 'm bij kamertemperatuur staan.
- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Leg de kalkoen met de borst naar beneden in een braadslede. Hierdoor blijven de filets het meest sappig. De kalkoen is volledig gekruid.
- Leg wat gesneden ui, bleekselderie, wortel, gekneusde knoflook, rozemarijn en laurier naast de kalkoen in de braadslede en vul aan met 1 of 2 kopje(s) water. Ook kunt u nog wat roomboter op de kalkoen verspreiden. Dit alles geeft een heerlijke jus waarmee u de kalkoen regelmatig kunt bedruipen.
- Plaats de kalkoen in de oven (braadtijd: zie schema).
- Arroseeer (bedruip) de kalkoen om de 20 minuten met de jus.
- Draai de kalkoen 30 minuten voor het einde van de bereidingstijd om. Dit zorgt voor een krokante huid op de borst. Tip: doe dit met 2 braadvorken; wees voorzichtig met heet vet.
- Meet de kerntemperatuur als volgt: plaats de vleesthermometer halverwege het dikste deel van de borst. Plaats de gevulde kalkoen daarna weer terug in de oven.
- Controleer de kerntemperatuur elke 10 minuten totdat de juiste temperatuur is bereikt. Bij een kerntemperatuur van circa 68 – 72 graden is de gevulde kalkoen gaar.
- Haal de gevulde kalkoen uit de oven, leg hem op een verwarmde schaal en bedek met een stuk aluminiumfolie.

BRAADTIJD

Reken voor de eerste 2,5 kg 1 uur en 30 minuten. Voor elke bijkomende kilo rekent u 30 minuten extra.

GEWICHT	BRAADTIJD	KERNTEMPERAATUUR
3,0 kg	± 2,0 uur	68 – 72 graden
4,0 kg	± 2,5 uur	68 – 72 graden
5,0 kg	± 3,0 uur	68 – 72 graden

LET OP: deze braadtijden zijn slechts richtlijnen. De exacte braadtijd hangt af van de ovencapaciteit en het type oven. Meet de kerntemperatuur daarom zorgvuldig.

Laat de kalkoen na het garen 45 – 60 minuten rusten voordat u hem aansnijdt. Dit komt de smaak en sappigheid absoluut ten goede. Intussen kunt u de tafel dekken en de bijgerechten en de saus bereiden.

WIJNSUGGESTIE

Bij kalkoen kunt u zowel witte als rode wijn serveren. Lekkere bijpassende wijnen uit ons assortiment zijn: Cabernet Sauvignon van Guichard (rood) Chardonnay van Guichard (wit).

TIP VAN DE CHEF: ZO BEREIDT U EEN HEERLIJKE KALKOENJUS

- Het vocht met de groenten onderin de braadslede is het geheim van de chef.
- Plaats de braadslede op het vuur en breng het vocht aan de kook.
- Roer de aanbaksels los en voeg nog wat extra jus de veau toe.
- Giet vervolgens alles door een fijne zeef en vang de jus op. Deze kunt u nog verder inkoken tot een mooie dikte.
- Snijd de kalkoen aan (na 45–60 minuten rusttijd) en overgiet het vlees met de warme kalkoenjus.
- Uiteraard kunt u ook kiezen voor een huisgemaakte saus van onze chef-kok; zie hiervoor de sauzenkaart.

