

Gevulde kerstkalkoen voor dummies

Ingrediënten (voor 6 personen)

- 1 kalkoen van ongeveer 3 kilo
- 50 gram champignons (proper gemaakt)
- 300 gram gemengd gehakt (varkens/runts)
- 200 gr ontbijtspek (in reepjes)
- 1 grote ui, fijn gesnipperd
- 1 ei
- 5 eetlepels paneermeel
- peper, zout en nootmuskaat
- bakboter

Bereidingswijze

De vulling:

- De vulling kan eventueel een dag van tevoren gemaakt worden. Bewaar ze dan op een koele plek, maar liefst niet in de koelkast.
- Snij de champignons in plakjes en halveer die nogmaals. Stoof de champignons gedurende 10 minuutjes in wat bakboter.
- Breek het ei in een kom en meng het met het gehakt.
- Spreid alles uit op de keukentafel en meng er verder de champignons en de gesnipperd ui doorheen. Breng op smaak met peper en zout.

P.S. 1

Ik maak altijd meer vulling (500 gram gehakt, 2 uien, 100 gram champignons en extra eetlepels paneermeel). Wat niet in de kalkoen kan, verpak ik in aluminiumfolie tot goed gesloten pakketjes van maximaal 7 à 8 cm dik. Ik leg die gedurende het hele bakproces bij de kalkoen. Zo hebben de niet-liefhebbers de keuze tussen kalkoen, vulling uit de kalkoen of gewoon gehakt.

P.S. 2

Ik heb al geëxperimenteerd met volgende aanvullingen. Ik vond die prima, maar niet iedereen kon ze appreciëren.

Appelvulling:

Neem 5 appels, schil ze, verwijder de klokhuizen, snij ze in blokjes en meng ze onder het gehaktmengsel.

Tutti-frutti:

Neem 300 gram tutti-frutti (gemengde gedroogde zuidvruchten) en zet die gedurende 8 uur in de week in ½ liter thee. Meng ze dan onder het gehaktmengsel.

Rozijnen:

Neem 300 gram gedroogde rozijentutti-frutti en meng ze dan onder het gehaktmengsel.

De kalkoen:

- Was de kalkoen met water en dep hem droog met keukenpapier.
- Haal je bakboter ruim van tevoren uit de koelkast zodat ze niet te hard is en wrijf er de kalkoen mee in. Bestrooi de kalkoen daarna met zout, peper en eventueel andere kruiden.
- Wrijf dit er goed in.
- Beboter je bakplaat.
- Verwarm de oven voor op 220°C.
- Vul de kalkoen met het gehaktmengsel. Maak met je handen het vel los vanaf de nek, en duw een deel van de vulling tussen het vel en het vlees richting de borst. Stop de rest van de vulling langs de andere kant in de lichaamsholte van de kalkoen. Vouw daarna het vel over het gat, en maak dit vast met een cocktailprikker.
- Leg de kalkoen in het midden op de bakplaat, met de borst naar boven. Stop extra blokjes bakboter bij de kalkoen op diverse plaatsen (tussen de poten, rond de lichaamsopeningen) en leg er een paar extra op de bakplaat. Drapeer de reepjes ontbijtspek kruiselings over de borst en over de poten van de kalkoen. Dek de kalkoen van boven losjes af met een groot vel aluminiumfolie.
- Plaats de bakplaat met de kalkoen zo laag mogelijk in de oven, en laat alles 45 minuten
- braden op 220°C.
- Bedruip de kalkoen elk half uurtje met zijn eigen vocht.
- Stel de temperatuur na de 45 minuten in op 180°C. Laat de kalkoen nog 1 uur per kilo (in ons geval 3 uur) braden op deze temperatuur. Bedruip de kalkoen elk half uurtje met zijn eigen vocht en ga na of de bovenkant niet verbrand (anders folie herschikken, meer bedruipen, spek bijleggen, ...).
- Prik tot slot met een cocktailprikker in het dikste deel van een poot om te kijken of de kalkoen gaar is. De prikker moet er met gemak in gaan. Als het vocht wat uit de poot komt nog roze is in plaats van goudbruin, is de kalkoen nog niet gaar. Doe de kalkoen in dit geval nog terug in de oven.
- Haal de kalkoen als hij gaar is met een vleesvork uit de ovenschaal en houd hem even schuin om het overtollige vocht in de ovenschaal te laten lopen. Leg de kalkoen nu in een ondiepe schaal en laat hem daar een half uur liggen.

Tijdens dit half uur kan je eventueel (gebakken) aardappelen en groente bereiden om bij de kalkoen te serveren. Ook kan je nu de jus maken.

Jus:

Voor de bereiding van de jus gebruik ik het gezeefde vocht in de ovenschaal waar ik 2 theelepels aardappelbloem of sausbinder aan toevoegt. Indien nodig neem ik er nog kalkoen- of kippenbouillon bij. Het geheel even laten sudderen om in te dikken. Kruiden met peper en zout.

Serveren

Een half uur nadat de kalkoen uit de oven is gekomen is hij klaar om geserveerd te worden. Leg hem op een mooi wit blad en zorg ervoor dat iemand de videocamera in aanslag heeft. Snijd de kalkoen kalm maar vastberaden op tafel. Serveer de jus in een aparte kom.