

Kalkoen met appelvulling en ciderjus

- hoofdgerecht
- bereiden 25 min, wachten 180 min
- 8 personen

Ingrediënten

- 1 kalkoen (ca. 3 kg)
- 3 takjes verse salie
- 1 el olijfolie
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 grote ui, gesnipperd
- 1 grote stevige appel
- 200 g saucijsjes
- 200 ml cider droog of appelsap
- 150 g katenspek

Materialen

Bakpapier, braadslede



Bereiden

1. Laat de kalkoen in 1 uur op kamertemperatuur komen. Snijd de salieblaadjes in dunne reepjes. Verhit de olie in een steelpan en fruit de knoflook en ui zachtjes glazig. Bak de saliereepjes heel even mee. Laat dit mengsel afkoelen.
2. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Knip het vel van de saucijzen open en meng in een kom het vlees met het uimengsel en de appel.
3. Bekleed de braadslede kruiselings met 2 grote stukken bakpapier. Laat het bakpapier heel ruim overhangen. Vul de buikholte van de kalkoen met het vleesmengsel en steek de buikholte dicht met cocktailprikkers. Wrijf de kalkoen rondom in met zout en peper.
4. Leg de kalkoen in de braadslede. Bedek de bovenkant met plakjes katenspek. Vouw het bakpapier rond de kalkoen omhoog en bind het met rolladetouw dicht. Vouw eventuele kieren ook dicht.
5. Schuif de braadslede in de oven en schakel de oven in op 150 °C. Zo wordt de kalkoen heel geleidelijk met de oven mee warm. Braad de kalkoen in ca. 3 uur bruin en gaar.
6. Vouw het bakpapier iets open en schenk het braadvocht in een hapjespan. Voeg de cider of wijn toe en kook het geheel op hoog vuur in tot een lichtgebonden jus. Breng de jus op smaak met citroensap, zout en peper. Leg de kalkoen op een schaal en geef de jus apart erbij.

Lekker met gekarameliseerde aardappeltjes en haricots verts met walnoten.

Bron: 12 maanden lekker eten / www.ah.nl