

GEBRADEN KALKOENDIJEN



Ingrediënten

1 - 2 kalkoendijen
kruiden naar wens
40 gram boter



500 gram rauw vlees per
persoon (1 kalkoendij is
meestal voor 2 -3 personen)



baktijd 1 uur per kilo



serveertip: aardappelgratin
en rode kool

Bereidingswijze

1. Kruid de kalkoendijen ruim met kruiden naar keuze.
2. Verwarm de boter in een braadpan en laat deze goed warm worden zonder dat de boter bruin wordt.
3. Bak de kalkoendijen rondom tot ze mooi bruin zijn.
4. Zet de kookplaat naar medium en zet de deksel schuin op de pan.
5. Laat de kalkoendijen sudderen naar gewicht (1 uur per kilo, dus bij 1,5 uur bij kalkoendijen van 1,5 kilo)
6. Keer de dijen regelmatig en voeg zonodig een scheutje vocht toe.