

HELE GEBRADEN KALKOEN



Ingrediënten

1 hele rauwe kalkoen
kruiden naar wens
aluminiumfolie
grote ovenschaal
groenten naar wens



500 gram rauw vlees per
persoon (kalkoen van drie
kilo = 6 personen)



baktijd 1 uur per kilo



serveertip: gebakken
aardappelpartjes en rode
kool

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 graden
2. Kruid de kalkoen ruim van binnen en van buiten.
3. Plaats de kalkoen in de ovenschaal en leg gesneden groenten om de kalkoen heen op de bodem van de ovenschaal.
4. Dek de kalkoen compleet af met aluminiumfolie en druk het folie goed aan de randen van de ovenschaal.
5. Bak de kalkoen af naar gewicht. De baktijd is 1 uur per kilo, dus voor een kalkoen van bijvoorbeeld 3,5 kilo geldt 3,5 uur baktijd.
6. Haal de laatste 30 minuten het aluminiumfolie van de kalkoen af zodat de kalkoen mooi bruin wordt.
7. Wanneer niet zeker of kalkoen klaar is, maak een klein sneetje in het dikste stuk van de borstfilet. Als het vlees mooi wit is, is de kalkoen gaar.