

## ***Braadtip voor de opgevulde kerstkalkoen of kalkoenfilet***

U neemt uw kalkoen(filet) minstens 2 uur op voorhand uit de koelkast. Op deze wijze komt hij reeds op kamertemperatuur. U verwarmt uw oven voor op 180 °C. U legt uw kalkoen(filet) ingewreven met olijfolie en een beetje kipkruiden in een braadslede die niet veel groter is dan de kalkoen(filet) zelf, plus een flinke noot boter en schuif die dan in de voorverwarmde oven. Vervolgens bakt u hem tot de kleur van uw lekker stuk vlees voldoende bruin is. Daarna legt u het lapje spek erover dat erbij geleverd is. De temperatuur van de oven mag dan verlaagd worden tot 140 °C. Tijdens het aperitief en/of voorgerecht mag u niet vergeten hem eens regelmatig te overgieten.

### ***Braadtijd:***

Voor de opgevulde kalkoen: voor de eerste 2 kg € 1 u 15 min, per kg extra een half uur bijtellen

Voor de opgevulde kalkoenfilet: voor de eerste kg € 45 min, per halve kg extra 15 min bijtellen

En dan.... Smullen maar.

Als u beschikt over een kernthermometer, mag u de temperatuur laten oplopen tot 65 °C voor de opgevulde kalkoen en tot 60 °C voor de opgevulde kalkoenfilet.

## **Smakelijk!!!**