



info!

Kalkoen

Hoe te bereiden?

Gewicht

Hoe zwaar moet de kalkoen zijn?
Voor hoeveel personen is 1 kalkoen?
Bij een niet gevulde kalkoen uitgaan van 500 gram per persoon.



Oventemperatuur

Temperatuur van de oven voorverwarmen op 180 °C.
Garen: 45 minuten per kilo op 160 °C, met de borst naar beneden.
Het laatste half uur met de borst omhoog.

Wanneer is de kalkoen gaar

De enige betrouwbare test om te controleren of de kalkoen gaar is, is de temperatuur van het vlees, niet de kleur van het vel.
De kalkoen is gaar als het dikke deel van de poot een interne temperatuur heeft bereikt van 74 °C of als het vocht dat uit de poot komt goudbruin is.
Als dit **rose** is dan is de kalkoen nog **niet gaar** en moet deze terug in de oven.

Gevulde kalkoen

Indien de kalkoen gevuld is, is het belangrijk om ook de temperatuur van de vulling te controleren. Ook de vulling hoort een interne temperatuur van 74 °C te hebben.

Haal de kalkoen uit de oven wanneer deze gaar is. Leg de kalkoen op een heet bord of schaal en bedek hem nu strak met aluminiumfolie.
Laat tenminste 30 minuten goed afgesloten rusten voordat met aansnijden wordt begonnen. Omdat het vlees dan tot rust komt wordt het vlees sappiger en malser.

De kerntemperatuur kunt u goed meten met een kerntemperatuurmeter, welke bij Hocras verkrijgbaar is.



Hocras B.V.

T 035 - 69 79 800

• Franse Kampweg 38 • 1406 NW BUSSUM

E verkoop@hocras.nl **W** www.hocras.nl