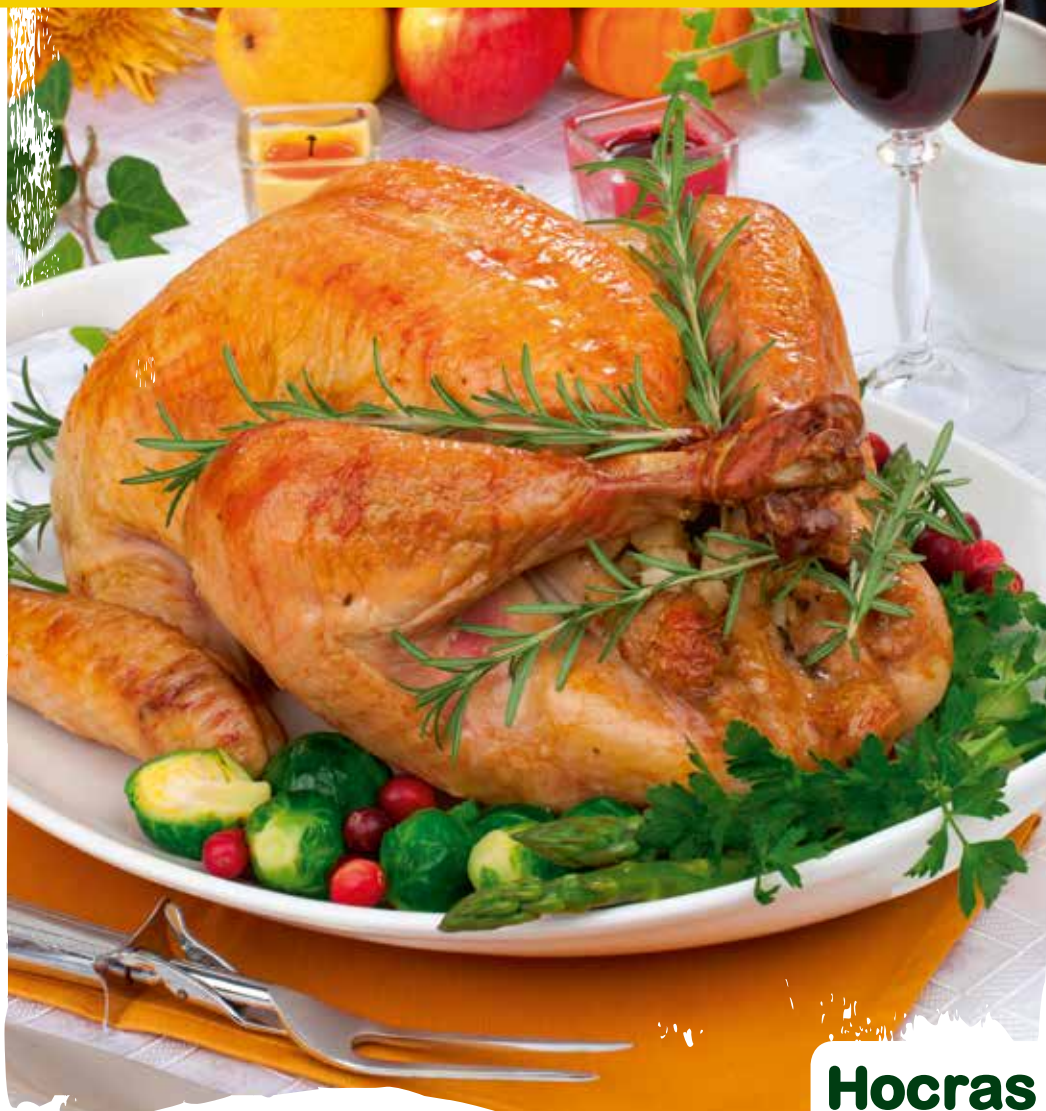




# Hoofd gerecht

## Kalkoen

gevuld met gehakt, cranberries en pruimen



# Kalkoen

gevuld met gehakt, cranberries en pruimen

## Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

28 gr Italiaanse kruidenmelange  
3000 gr kalkoen heel  
8 gr zout  
4 gr witte, gemalen peper  
50 gr Lobo broodkruimels Panko  
50 gr gedroogde Douwe cranberry  
200 gr h-o-h gehakt  
150 ml halfvolle melk  
50 gr roomboter  
100 gr katenspek  
400 gr Elstar appels  
1 st citroen  
5 gr knoflook extra fijn  
200 gr gedroogde pruimen  
1 st braadzak

## Tip

Let op dat het vlees niet te droog wordt. Dit kan worden voorkomen door het gebruik van een braadzak.

## Mise en place & handelingen

Maak de kalkoen schoon: verwijder het karkas en spoel schoon\*.

Maak de pruimen schoon en hak ze grof. Pel en snipper de ui. Verhit in een pan de helft van de boter en fruit de ui ongeveer 3 minuten. Voeg de knoflook en het gesneden spek toe en bak dit ca. 3 minuten mee. Verhit in een koekenpan de rest van de boter en bak het gehakt hierin rul. Roer de pruimen, cranberry's en de panko broodkruimels erdoor en voeg zout, peper en de kruiden toe. Doe het mengsel in een kom en laat het afkoelen. Vul hier de kalkoen mee.

Bestrooi de kalkoen van binnen en buiten met zout, peper en kruiden. Schep de vulling in de buikholte en bind de kalkoen met haakkatoen op. Braad de kalkoen in de oven op een temperatuur van 160°C in ca. 2 uur gaar. De kalkoen is gaar als het dikke deel van de poot en de vulling een kerntemperatuur hebben van 74°C. De poot kunt u dan gemakkelijk heen en weer bewegen.

\* Moeilijk om het karkas te verwijderen?  
Vraag onze poelier of zij het kunnen doen.

## Wijnadvies!

**Santenay 1<sup>er</sup> Cru**  
DOMAINE YVES GIRARDIN  
Bourgogne, Frankrijk  
fles 75 cl - 08.111.42  
Mooi fruit, krachtig,  
rijk, pruimen



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum  
T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**