

# Kalkoen



## Hoofdgerecht

Gevogelte

**6 personen**

**Land:** Holland

**Bereidingstijd:** Voorbereiding: 24 uur Bereiding 210 minuten

**Seizoen:** Kerst



## Ingrediënten

- VOOR HET PEKELEN (ZIE TENSLOTTE)
- 4 liter water
- 250 gram fijn zeezout (geen gewoon keukenzout)
- 1 liter witte wijn
- 250 gram rietsuiker
- supermarktzakje rozemarijn
- 10 laurierblaadjes
- 2 citroenen in schijfjes
- 1 hele bol knoflook teentjes geplet
- VOOR DE BEREIDING

- 1 babykalkoen van 3 kg
- 7 groene kardemon kruiden
- 150 gram roomboter
- zout & peper

## Bereidingswijze

1. Zout de kalkoen van binnen en van buiten (als je de kalkoen eerst pekelt hoeft dat niet meer). Prak de boter met de kardemom. Neem een paar grote stukken aluminiumfolie en leg ze in een ovenschaal. Zet de kalkoen erop en boetseer hem aan alle kanten vol met boter. Vouw de folie eromheen tot een bijna gesloten pakket. Bijna, want er moet bovenin een kleine opening blijven. Zet in de koelkast.
2. Zet de kalkoen in de oven op 160 graden. Voorverwarmen hoeft niet. Braad 2,5 uur. Vouw dan de folie open, bedruip de kalkoen met braadvocht en zet de oven op 200 graden. In 20 à 30 minuten krijgt het vlees kleur. Haal daarna uit de oven en vouw de folie weer dicht. Laat 30 minuten staan; een klein uur mag ook. Til de kalkoen uit de folie, hou hem schuin zodat het vocht uit de buikholte loopt en leg hem op een plank. Dek weer af met folie. Zet de ovenschaal op het vuur en roer het braadvocht glad. Deze jus kun je desgewenst bij het vlees serveren.

## Tenslotte

Om de kalkoen lekker mals te krijgen, moet je hem eerst een dag van te voren pekelen, dat gaat zo: verhit het zout met een liter water en de suiker al roerend in een pan tot alles opgelost is. Roer van het vuur af rozemarijn, laurier, knoflook en citroenplakjes erdoor. Laat afkoelen, giet in een schone plastic bak of emmer en voeg 3 liter ijskoud water en een dito liter witte wijn toe. Was de kalkoen, haal het zakje met ingewanden eruit, en laat hem in de pekelsakken. Hij moet helemaal onder staan. Zet de emmer afgedekt koud weg, in de ijskast, in een schuur of op het balkon. Laat de kalkoen een uur in de pekelsakken staan voor elk pond dat hij weegt. Een kalkoen van bijvoorbeeld 7 kilo moet dus veertien uur pekelen. Niet langer, want dan wordt hij te zout. Til hem eruit, droog hem af en ga te werk zoals in de Bereiding staat beschreven. Kardemon peulen zijn verkrijgbaar bij de natuurwinkel. Maal de kardemomzaden fijn. Als je een pepermolen gebruikt is het misschien nodig om ze eerst klein te maken: doe ze in een boterhamzakje, leg op een plank en sla ze stuk met iets zwaars. Van eventueel overgebleven kalkoen maak je een heerlijke **Kalkoenpaté** die je als voorgerecht of bij de lunch kunt serveren. Doe 250 gram bruin en wit vlees van een gare kalkoen, 75 gram boter, snufje cayennepeper, 1/2 tl geraspte nootmuskaat, 1 teentje knoflook geplet en 1 tl citroensap in een keukenmachine en pulseer enkele malen tot je een rulle substantie krijgt. Doe de kalkoenpaté in vier kleine inmaakpotjes en druk ze flink aan tot ongeveer 2 cm onder de rand. Overgiet met 75 gram gesmolten boter om het geheel af te sluiten, zet ze een nacht in de koelkast. Om te serveren, zet een geopend potje op elk bord met een theelepel om eruit te scheppen en garneer met een eetlepel cranberrycompote ernaast. Serveer met olijfolie ingesmeerde sneetjes brood, die in de grillpan worden geroosterd.