

Kalkoen uit de oven



<p> Pekelen 250 g Maldon zout 4 l water 2 l cranberrysap 200 g bruine basterdsuiker 4 steranijs 4 kruidnagels 2 kaneelstokjes 10 mosterdzaden 10 karwijzaden 10 peperkorrels 2 uien, in kwarten ongepeld 8 teentjes knoflook 2 clementines 1 citroen 1 bos rozemarijn 1 bos salie </p>	<p> Vulling 1 ui 1 appel, goudreinet 75 g gedroogde cranberries 5 takjes salie 75 g gepelde pistachenootjes 6 sneetjes oud boerenbrood 800 g spekplaat 200 g speklap 1 citroen nootmuskaat </p>
<p> Kalkoen 5 kg kalkoen op kamertemperatuur 250 g boter op kamertemperatuur 6 el olijfolie 3 teentjes knoflook 3 clementines 1 citroen 5 takjes salie 5 takjes rozemarijn nootmuskaat 4 verse laurierblaadjes 1 ui 10 plakken pancetta </p>	<p> Simpele jus 2 el bloem 1 l cider jus uit het braadblik van de kalkoen Luxe jus 5 takjes rozemarijn 2 tomaten jus uit het braadblik van de kalkoen 1 l appelcider 1.5 l kippenbouillon 2 el bloem ui, clementines en citroen uit de kalkoen pancetta van de kalkoen </p>

Stap 1: kalkoen pekelen

Kook het water met het zout en de suiker. Rasp de schil van de citroen en clementines erbij. Knijp het sap erboven uit. Doe de rest van de ingrediënten erbij behalve het cranberry sap. Laat nog 5 minuten koken. Doe het vuur uit en het sap erbij. Laat helemaal afkoelen. Doe het in een grote zak bij de kalkoen en zuig de lucht eruit. Knoop dicht en zet 24 uur weg op een koele plek.

Stap 2: kalkoen voorbereiden en bakken

Zet de oven aan op 220 °C. Haal de kalkoen uit de pekelen. Spoel af en dep droog. Kruid de buikholte met zout en peper. Snijd de salie en rozemarijn fijn. Doe bij de boter. Rasp de knoflook boven de boter. Rasp de schil van de clementine en citroen boven de boter en pers het sap eruit. Doe 4 eetlepels olijfolie erbij. Rasp een kwart nootmuskaat erbij. Doe er zout en peper bij. Meng alles goed.

Vul de kalkoen onder de huid met deze boter. Snijd de uien in kwarten en de clementine doe in de buik van de kalkoen. Wrijf de kalkoenhuid in met nog wat van de boter en besprenkel met 2 eetlepels olijfolie. Leg de kalkoen op een rooster boven een bakblik. Zet 10 minuten op 220 °C in de oven. Haal eruit en schakel de oven terug naar 180 °C. Doe de plakken pancetta op de bovenkant van de kalkoen. Zet terug in de oven voor 2 uur en 15 minuten. Haal uit de oven. Leg op een schaal. Dek af met folie en theedoeken. Laat een uur en een kwartier rusten.

Stap 3: vulling (ernaast serveren of voor gevulde kalkoen)

Maal het brood, de goudreinet, ui, cranberries, pistache, salie fijn in de keukenmachine. Rasp er de citroenschil en

nootmuskaat overheen. Stort in een schaal. Maal de speklap en spekplaat tot gehakt in de keukenmachine. Meng met de rest in de schaal en druk in een ovenschaal. Bak circa 50 minuten op 190 °C.

Stap 4: simpele jus

Giet de jus uit het bakblik in de pan. Zeef hierbij de bloem. Bak de bloem. Giet de appelcider erbij en laat tot de helft inkoken.

Stap 5: luxe jus

Giet de jus van de kalkoen uit het bakblik in een kom. Zet het bakblik op het vuur. Hak de pancetta en ui fijn en voeg toe in het bakblik. De citroen en clementine fijnhakken erbij doen. De rozemarijn erbij. Hak de tomaten fijn en voeg toe. Zeef de bloem erbij. Cider erbij, aan de kook brengen. Voor de helft later inkoken. Fijnstampen met een stamper. Bouillon erbij. Voor de helft inkoken. Zeef de jus en schenk in een kom.

Gevulde kalkoen serveren

Voor het gebruiksgemak (ook als je eenmaal aan tafel zit wil je geen stress), serveer je de gevulde kalkoen aangesneden en wel. Kun jij stress zo makkelijk van je af laten glijden als een Tefal-pan of ben je al enigszins ervaren met het aansnijden van een kalkoen, dan kun je het ook aan tafel doen. Daarnaast serveer je de jus en de vulling.

Bron: <https://www.24kitchen.nl/recepten/miljuschkas-kerstkalkoen>