

Gevulde kalkoen met maisbroodvulling



Ingrediënten

Voor 12 personen:

- 2 eetlepels olijfolie
- 500 gr saucijzen, ontdaan van vel en fijngeprakt
- 90 gr ongezouten boter
- 2 uien, fijngesnipperd
- 150 gr bleekselderij, in dunne plakjes
- 2 knoflooktenen
- 2 eetlepels marjolein of salie, versgesneden of gedroogd
- 2 theelepels venkelzaad, gekneusd
- 1 theelepel nootmuskaat, geraspt
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 2 deciliter kippebouillon
- 250 gr (mais)broodkruim
- Zout
- versgemalen peper

Voor de kalkoen:

- 1 verse kalkoen van 6-7 kg (van nek, hart en maag wordt bouillon getrokken)
- 1 citroen, gehalveerd
- 1 knoflookteen
- zout en versgemalen zwarte peper, zoete paprikapoeder naar smaak

Voor de jus:

- Nek, hart en maag van de kalkoen
- 2 liter water of kippenbouillon
- 2 uien, fijngesnipperd
- 2 wortelen, geschild in schijfjes
- 1 bleekselderijstelen

- 1 takje tijm
- 1 knoflookteen
- 2 eetlepels patentbloem
- zout en versgemalen peper
- pimentpoeder naar smaak

Bereiding

Bereiding van de vulling:

Verhit de olie in een grote braadpan, doe het saucijzevlees erbij en bak dat rul en bruin aan. Haal het met een schuimspaan uit de pan en zet het in een bakje weg. Doe de boter in de braadpan en fruit daarin ca. 10 minuten de uien zacht en glazig. Voeg daarbij de plakjes bleekselderij, knoflook, marjolein of salie, venkel, nootmuskaat, kaneel en de kippenbouillon. Laat alles 3 minuten smoren. Doe het mengsel in een grote kom en voeg daarbij het gebakken saucijzevlees en het maisbroodkruim. Meng alles goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper. De vulling is nu klaar en kan, indien van tevoren voorbereid, afgedekt in de koelkast worden bewaard.

Braden van de kalkoen:

Verwarm de oven voor op 180°C. Veeg de kalkoen met een vochtige doek goed af. Wrijf de binnekant in met de halve citroenen, de knoflook en het zout. Bestrooi de buitenkant met zout, peper en paprikapoeder.

Vul de kalkoen met de vulling en naai de opening dicht of bind de kalkoen stevig op met keukengaren.

Plaats de kalkoen met borst naar beneden op een rooster in de braadslede en bedek hem losjes met aluminiumfolie. Schuif de braadslee in de oven. Voor het braden moet men 20 minuten per pond rekenen (4 tot 4,5 uur in totaal). Haal de aluminiumfolie van de kalkoen en laat hem nog 45 minuten op de rugzijde in de oven braden.

Trek ondertussen de bouillon van nek, hart en maag (gebruik niet de lever) in water of kippenbouillon met ui, wortel, selderij, tijm en knoflook. Na 1,5 uur met een schuimspaan het vlees eruit halen. Gooi de nek weg; hak lever en maag in kleine stukjes. Vis de tijm uit de bouillon en gooi die ook weg. Haal met een schuimspaan de groenten uit de bouillon en pureer die in de keukenmachine. Van de kalkoenbouillon, de stukjes vlees en de groentepuree wordt straks verder de jus gemaakt.

De kalkoen is gaar wanneer de vleesthermometer, gestoken in het dikste deel van de dij, 82°C aanwijst. Haal de kalkoen uit de oven en laat hem 15 minuten betijen. Haal de vulling eruit.

Het afmaken van de jus:

Giet het vet van de braadslee (bij elkaar tenminste 3 eetlepels) in een pannetje met dikke bodem. Zet deze op middelhoog vuur en voeg 2 eetlepels bloem toe, roer tot het gaat pruttelen. Voeg dan 2,5 deciliter van de kalkoenbouillon toe, breng weer al roerend aan de kook. Voeg de groentenpuree toe en eventueel nog wat bouillon. Roer de stukjes maag en hart erdoor en maak op smaak af met peper, zout en pimentpoeder.

Snijd de kalkoen voor en serveer hem met de vulling en de jus.