

# KERSTKALKOEN

*kalkoen gevuld met kerst*



### BOODSCHAPPENLIJSTJE

Eén kalkoen (panklaar) van 2-10 kg, zout (half procent van het gewicht van de kalkoen), ong. ½ kg tamme kastanjes (of 1,5 kg Bellefleuren of Jonathans), één theelepel salieblaadjes, 300-750 gram boter, suiker

.....

### BEREIDINGSWIJZE

Was en zout de kalkoen. Kruis de kastanjes in, kook ze 10 min. in een ruime hoeveelheid water, giet af en pel ze (of schil appels, snijd in vieren en verwijder de klokhuisen).

Vul de lichaamsholte van de kalkoen met de kastanjes of de appels en desgewenst kleingesneden salieblaadjes. Bind de kalkoen dicht. Bedruip vervolgens de kalkoen regelmatig onder in de boter. Braad goudbruin en gaar in een warme oven bij 150-175 °C. Bedek indien nodig tijdens de braadtijd de kalkoen met aluminiumfolie of plaats een vuurvast kommetje met water onder in de oven tegen het uitdrogen.

