

Hele kalkoen standaard recept (±3 kg)

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

Bereidingswijze

Standaard recept kalkoen (±3 kg)

Oven voorverwarmen op 220°C

Twee grote banen folie gekruist over elkaar leggen
(glimmende kant binnen)

Kalkoen erop leggen, goed invetten en kruiden
(bedekken met spek en/of vullen)

Kalkoen in folie wikkelen (goed afsluiten) maar niet te strak

Kalkoen in de oven doen en na 30 min temperatuur verlagen tot 170°C.
Kalkoen blijft nog 2 uur in de oven

Folie openen en eventueel spek verwijderen, zodat het vel bruin wordt
Temperatuur verhogen tot 200°C en de kalkoen nog 20-30 min bakken.

Regelmatig met braadsap begieten.

Bij zwaardere kalkoen de tussenbaktijd (170°C) verlengen met half uur per kilo.

Ingrediënten

Kalkoen (±3 kg)

Spek voor eroverheen

boter

zout en peper