

GEVULDE KALKOEN MET GROENTEN & CRANBERRYSAUS

 6 personen

 ± 2 uur
(inclusief oventijd)

INGREDIËNTEN

- 1 kalkoen (± 3 kg)
- 200 g kipgehakt
- 100 g spekblokjes
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 100 g kastanjechampignons, in blokjes
- 50 g broodkruim
- 1 ei
- 2 el verse tijm
- 2 el verse peterselie
- 500 g wintergroenten (wortel, pastinaak, spruitjes)
- 50 g roomboter
- Peper & zout

Voor de cranberrysaus:

- 200 g cranberries (vers of diepvries)
- 100 g suiker
- 100 ml sinaasappelsap
- 1 kaneelstokje



BEREIDINGSWIJZE

- **Vulling maken:** Fruit ui, knoflook en spek in boter. Voeg champignons toe en bak kort. Meng met kipgehakt, broodkruim, ei, tijm en peterselie. Breng op smaak.
- **Kalkoen vullen:** Vul de kalkoen met het mengsel en bind op. Wrijf de buitenkant in met boter, peper en zout.
- **Roosteren:** Plaats kalkoen in een braadslede, voeg wintergroenten toe. Bak in voorverwarmede oven op 180°C, ± 2 uur (kerntemperatuur 75°C). Bedruip regelmatig met braadvocht.
- **Cranberrysaus:** Kook cranberries met suiker, sinaasappelsap en kaneel tot een dikke saus (± 10 min).
- **Serveren:** Snijd kalkoen in plakken, serveer met groenten en cranberrysaus.

WIJNSUGGESTIE
Giesen o.o Merlot