



KERST VIER JE SAMEN, OOK IN HET KINDERZIEKENHUIS

Kerst draait voor velen om gezellig samen kalkoen eten aan een feestelijke tafel, cadeautjes onder de kerstboom en een onbezorgde tijd met familie en vrienden. Maar zulke feestdagen zijn geen vanzelfsprekendheid voor de zieke kinderen in het Emma Kinderziekenhuis, Prinses Máxima Centrum, Sophia Kinderziekenhuis en Wilhelmina Kinderziekenhuis. Met de aankoop van deze Qalkoen heb jij jouw steentje bijgedragen om de kinderen een feestelijke kerst en een zo aangenaam mogelijk verblijf te bezorgen.

FEESTMAAL

Alle scharrelkalkoenen die Vleeschmeester selecteert zijn afkomstig uit Frankrijk. De Qalkoenen zijn gevuld met een farce van kalfsgehakt, pruimen, abrikoos, cranberries, walnootjes, pistachenootjes en een kruidenmix van de Vleeschmeester. Iedereen kan dit feestmaal bereiden, maar om je een onbezorgde tijd in de keuken te garanderen geeft topchef Peter Lute tips. Scan onderstaande QR code voor de bereidingsvideo van de Qalkoen, Qnolselderij en garnituren.

BEREIDINGSWIJZE QALKOEN

De kalkoen wordt geconditioneerd geleverd. Bewaar na ontvangst de kalkoen in de koelkast. De kalkoen en de garnituren zijn 5 dagen houdbaar en de uiterste gebruiksdatum staat op de verpakking vermeld.

Voor diegene die geen gebruik van de video willen maken kunnen onderstaande stappen volgen.



STAP 1

Plaats de thermometer in de kalkoen. Prik de kern temperatuurmeter tot hij niet verder kan in de kern van de kalkoen, dit is in het midden van de borst.

Verwarm de oven voor op 170 °C (heteluchtoven) of 180 °C (elektrische oven).



STAP 2

Leg de kalkoen op de borstzijde (met de grote poten naar beneden) in een ovenschaal en laat deze in ongeveer 2 uur op kamertemperatuur komen.

Weeg de kalkoen en pas de oventijd aan op het gewicht. Reken ca. 1 uur oventijd voor 1 kilo gevogelte en trek daar een rusttijd van 15 minuten vanaf.

Voorbeeld: 3,5 kg is 3,5 uur minus 15 minuten is een oventijd van 3 uur en 15 minuten.



STAP 3

Zet de kalkoen in het midden van de voorverwarmde oven en draai de kalkoen een hele slag zodat de kant waarin de thermometer geplaatst is van u af komt te staan. U kunt dus in deze eerste fase de thermometer niet zien, die zit dan aan de achterkant (dat heeft een reden, later in de bereidingswijze moet u de kalkoen weer een slag terugdraaien zodat u de thermometer wel kunt zien; zo wordt de kalkoen, zeker bij een heteluchtoven met een ventilator aan de achterkant, gelijkmatiger verwarmd en kunt u op de thermometer kijken als het kritischer wordt!).

Laat de kalkoen 1,5 uur braden in de oven.

Bereid kalkoen nooit op een te hoge temperatuur! De buitenkant is dan te snel gaar en de kalkoen wordt droog!



STAP 4

Draai de temperatuur na bovengenoemde 1,5 uur naar 130 °C of 140 °C (dus 40 °C lager) en laat de deur van de oven even 3 minuten openstaan zodat de temperatuur snel zakt naar de gewenste temperatuur.

- Zet de wekker om de 20 minuten en schep het braadvocht over de kalkoen.
- Deze fase duurt ca. 90 minuten wat inhoudt dat u de kalkoen zo'n 4 keer kwast.
- Houd u de temperatuur in de gaten, zodra hij 60 °C bereikt, duurt het nog ongeveer 20 minuten tot de kalkoen klaar is.
- Haal de kalkoen uit de oven als de kerntemperatuur 70 °C heeft bereikt.

Deze tijd kunt u gebruiken om de garnituren te bereiden.



STAP 5

Neem de kalkoen uit de oven en laat deze 15 minuten rusten onder aluminiumfolie.

U kunt de kalkoen het beste met een scherp mes in het midden aansnijden en dan naar beide kanten mooie dunne plakken snijden. Gebruik eventueel een spatel om de vulling op zijn plaats te houden en de plakken mooi op de borden te presenteren. Daarna kunt u ook de poten eraf snijden. Deze hebben bruin vlees wat veel mensen ook heerlijk vinden om er bij te eten. De vulling is zo goed mogelijk verdeeld, maar het kan zijn dat er iets meer vulling aan de achterkant van de kalkoen zit.

TIP: beweeg de poten van de kalkoen om de gaarheid te controleren. Bewegen ze goed mee? Dan is de kalkoen gaar.





BEREIDINGSWIJZE GARNITUREN



AARDAPPELGRATIN

- Doe de aardappelgratin in een ovenschaal.
- Bestrooi de gratin rijkelijk met kaas.
- Schuif de aardappelgratin 25 minuten voor het uithalen van de Qalkoen in de oven.
- Na het uithalen van de Qalkoen de oven op grillstand om de kaas nog even wat verder te laten smelten.

RODE KOOL

- Doe de rode kool in een ovenschaal.
- Schuif de rode kool 15 minuten voor het uithalen van de Qalkoen zo laag mogelijk in de oven.
- Schep deze na circa 10 minuten even goed om.
- Op het moment dat je de oven op grillstand zet voor de aardappelgratin haal je rode kool eruit.
- Dek even af met aluminium folie en haal er af zodra het geserveerd wordt.
- Schep deze nogmaals goed om en serveer in schaal naar keuze (lieft warm gemaakt).



STOOFPEERTJES

Wij adviseren deze op kamertemperatuur te serveren. Toch liever warm serveren? Volg de volgende stappen:

- Schuif de peertjes tegelijkertijd in de oven met de rode kool (ook zo laag mogelijk in de oven).
- Haal deze tegelijkertijd uit de oven met de rode kool en dek ook af met aluminiumfolie.
- Verwijder dit op moment van serveren.