



# Hoofd gerecht

## Kalkoen

gevuld met gehakt en champignons



# Kalkoen

gevuld met gehakt en champignons

## Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

1 verse kalkoen (ca. 2 kilo)

peper en zout

100 gram boter

100 gram ontbijtpek

haakkatoen

100 gram champignons

1 ui

2 sneetjes witbrood

1 teentje knoflook

25 gr boter

250 gr h-o-h gehakt

nootmuskaat

10 takjes selderij

10 takjes peterselie

1 ei

4 eetlepels slagroom

## Tip

Let op dat het vlees niet te droog wordt. Dit kan worden voorkomen door het gebruik van een braadzak.

## Mise en place & handelingen

Maak de kalkoen schoon: verwijder het karkas en spoel schoon\*.

Maak de champignons schoon en hak ze grof. Pel en snipper de ui. Verkruiemel het brood. Verhit in een pan de helft van de boter en fruit de ui ongeveer 3 minuten. Pers de knoflook erboven uit. Voeg de champignons toe en bak die ongeveer 3 minuten mee.

Verhit in een koekenpan de rest van de boter en bak het gehakt hierin rul. Roer de champignons en het brood erdoor en voeg zout, peper en een snufje nootmuskaat toe. Doe het gehakt in een kom en laat het afkoelen.

Knip de blaadjes van de selderij en de peterselie fijn. Klop in een kommetje het ei met de slagroom los en meng de kruiden en het ei door het gehaktmengsel. Vul de kalkoen hiermee.

Verwijder de zakjes uit de buikholte van de kalkoen en bestrooi de kalkoen van binnen en van buiten met zout en peper. Schep de vulling in de buikholte en bind de kalkoen met haakkatoen op. Smelt de boter in een steelpan, schenk een beetje boter in een braadslede, leg de kalkoen erin en bedek hem met ontbijtpek. Schenk de rest van de boter erover.

Braad de kalkoen in de oven op een temperatuur van 160°C in ca. 2 uur gaar. De kalkoen is gaar als het dikke deel van de poot en de vulling een kerntemperatuur hebben van 74°C. De poot kunt u dan gemakkelijk heen en weer bewegen.

\* Moeilijk om het karkas te verwijderen? Vraag onze poelier of zij het kunnen doen.

## Wijnadvies!

**Santenay 1<sup>er</sup> Cru**  
DOMAINE YVES GIRARDIN  
Bourgogne, Frankrijk  
fles 75 cl - 08.111.42  
Mooi fruit, krachtig,  
rijk, pruimen



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum  
T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**