

GEVULDE KALKOEN

BEREIDINGSTIJD

	GEWICHT in kg	OVENTIJD in minuten	AFGRILLEN in minuten	TOTAALTIJD in minuten
4 personen	3	120	30	150
5 personen	3 - 3,5	120	30	150
6 personen	3,5 - 4	150	30	180
7 personen	4 - 4,5	180	30	210
8 personen	+/- 5	210	30	240
9 personen	+/- 5,5	240	30	270
10 personen	6 – 6,5	270	30	310

Deze verse kalkoen is gevuld met een bijzonder lekkere, échte Amerikaanse vulling op basis van gekruide croutons. Deze kalkoen is heel “easy” te bereiden, thuis bij u in de oven. De kalkoen is namelijk “ovenklaar”.

De bereidingstijd van de kalkoen is afhankelijk van de grootte. Zie hierboven voor de bereidingstijd die voor de door u bestelde kalkoen.

Een kalkoen van bijvoorbeeld 3 kilo moet 120 minuten in de oven bij een **temperatuur van 170 graden** (voorverwarmde oven). Daarna haalt u de folie en het dunne laagje spek eraf en gaat de kalkoen nog **30 minuten** (bovenwarmte – 170 graden) in de oven voor een goudbruin randje.

Als de kalkoen dan goudbruin uit de oven komt, haalt u de vulling eruit en zet u dit apart in schaaltes op tafel. De vulling is heerlijk om uiteraard met kerstkalkoen, stoofpeertjes, cranberrysaus en aardappelpuree of aardappelkoekjes te presenteren.

Zoals u kunt lezen, zet u op deze manier heel gemakkelijk een smakelijk en sfeervolle kerstmaaltijd op tafel.

Wij weten het al, nu u nog. Deze heerlijke gevulde kerstkalkoen is een succes op tafel...

**Hét adres voor het smakelijkste
scharrelvarkensvlees in de regio!**



PIET VAN DEN BERG, keurslager
MOLENSTRAAT 20 - 22
2681 BS MONSTER
(0174) 21 33 13