

Recept:

Kalkoen met broodvulling (Canadian stuffed turkey)

Algemeen:

Alle Tuindorado Barbecue recepten zijn bedoeld voor een gesloten barbecue. Het gebruik van een starter en aanmaakblokjes zorgt er voor dat de kolen snel en gelijkmatig warm worden en veilig op de barbecue kunnen.

Type barbecue:

Briketten (minimaal 57cm Weber) of gas (Dit product kan ook in de oven)

Aansteken Starter / Barbecue

ca. 30 minuten

Vorbereiding product

ca. 30 minuten

Bereiding

Indirect op briketten of gas.

Bereidingstijd op de barbecue

ca. 2,5 uur (afhankelijk van het gewicht)



Bereiding:

Stokbrood (of witbrood) enkele dagen laten uitdrogen en raspen tot groffe stukken, voeg hieraan toe: Salie! Ui in blokjes gesneden, Selderij in blokjes gesneden, Knoflook gesneden (1 teen), Pistachenoten gepeld (ongezouten), appel geschild en gesneden in blokjes. Voeg tenslotte een scheutje koffieroom of een ei toe om het geheel smeuijg te maken. Tot slot zout en peper naar smaak toevoegen.

Vul de kalkoenholte met het mengsel en stop de holte dicht met een ui of appel, vastgezet met een satéstokje.

De nek van de kalkoen kan ook gevuld worden met het mengsel en afgebonden met (Rollade)touw

Plaats onderin de barbecue een of twee druipbakjes (afhankelijk van het formaat barbecue) met water, wijn en bijvoorbeeld een groentemengsel van ui, wortel, selderij... Dit houdt de luchtvochtigheid hoog waardoor de kalkoen sappig blijft, vangt de vetten van de rollade op en zorgt voor een lekkere geur rondom de barbecue. Zo hebben de burens er ook wat aan...

De kalkoen wordt indirect gebakken in ca. 2,5 uur. Voor een goed resultaat is een kernthermometer onmisbaar. Deze komt in de kalkoen en geeft een signaal wanneer de kerntemperatuur van 83 graden is bereikt. De kalkoen kan bij een kerntemperatuur van 60 graden voorzichtig worden omgedraaid.

Laat de kalkoen voor het snijden nog 10 minuten rusten. Eet smakelijk!