

# Originele kerstkalkoen

[www.kookjemee.nl](http://www.kookjemee.nl)

## Originele kerstkalkoen

Aantal personen: 6

Bereidingstijd in minuten: afhankelijk van gewicht

Ingredienten:

kalkoen ca 5 kg

3 gekookte aardappelen middel groot

8 sneetjes brood geroosterd en fijn gemalen

2 stokken bleekselderij

1 grote ui gesnipperd

salie

boter

peper zout kerrie

250 gr varkens gehakt (sausijs)

evt kipkruiden

---

Bereidingswijze:

Meng de aardappelen ,bleekselderij ,ui, brood door elkaar en laat afgedekt een nacht in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 165 gr (dus niet te warm).

Vlak voordat je de vogel gaat vullen voeg je het gehakt erbij en naar smaak kruiden zoals salie,peper, zout kipkruiden en een klein beetje kerriepoeder.

Vogel zelf insmeren met wat van de marinade en zout ,peper .

Prop dan het hele circus in de vogel en leg wat klontjes boter erop, smelt straks lekker en bedruipt de vogel!

Nu kan hij de oven in, reken 20 tot 25 min per pond. Niet langer ervaring leert dat de vogel dan snel droog wordt!

Na een uur even checken en dan lekker vaak bedruipen met het braadvocht! Heel belangrijk !

!

---

Bert en Sandra

Dit recept is keer bekeken.