



Kookaanwijzing gevulde kapoen/kalkoen

Belangrijk/van tevoren:

- schaf een kerntemperatuurmeter aan (deze is bij ons verkrijgbaar)
- laat de kapoen/kalkoen voor bereiding 5 tot 6 uur goed op kamertemperatuur komen.

Indien van toepassing: 2 uur van tevoren de vacuumzak verwijderen en laten ademen.

Verwarm de oven voor tot 90°C. Bestrijk de kalkoen met roomboter. Plaats de kapoen/kalkoen in de voorverwarmde oven, op een rooster met daaronder een lekbak.

Controleer de gaarheid met een kerntemperatuurmeter: de kerntemperatuur in de farce dient 58-60°C te zijn. Het juist meten van de kerntemperatuur gaat zo: wanneer de kerntemperatuur is bereikt, dan steekt u de naald nog even verder in het vlees. U trekt de naald dan langzaam weer naar u toe. Als u ziet dat de temperatuur daalt, is dat de kern van het vlees; laat dan de temperatuur alsnog tot de gewenste hoogte komen.

Serveertip: de gevulde kapoen/kalkoen is helemaal af indien u deze bijvoorbeeld serveert met onze sauce Périgueux (wintertruffeljus) of truffelroomsaus. Indien u ervoor kiest de eventuele eigen braadjus af te blussen met ons gevogeltefond, dan kunt u de saus monteren door deze met een garde op te kloppen met enkele klontjes ijskoude boter. Breng daarna op smaak met peper en zout.

Smaakvolle feestdagen gewenst!

Arno en Monique Veenhof en het team van Slagerij De Leeuw - 2018