

## **KOOKAANWIJZING gevulde kapoen/kalkoen en ander groot gevogelte**

Belangrijk van tevoren:

- schaf een kerntemperatuurmeter aan (deze is bij ons verkrijgbaar)
- laat de kapoen/kalkoen voor bereiding ongeveer 5 tot 6 uur goed op kamertemperatuur komen. Indien van toepassing: 2 uur van tevoren de vacuumzak verwijderen en het gevogelte laten 'ademen'.

Verwarm de oven voor tot 90°C. Bestrijk de kalkoen met roomboter. Plaats het gevogelte in de voorverwarmde oven, op een rooster met daaronder een lekbak en braad totdat de kerntemperatuur is bereikt. Dit kan bij een kalkoen van 4 kg zo'n 3-3,5 uur duren, bij een zwaardere wel 5-6 uur. Let op: dit is slechts een *indicatie*, het is afhankelijk van uw oven, of het gevogelte ook van binnen goed op kamertemperatuur was en of er sprake is van een farce of niet.

Controleer de gaarheid met een kerntemperatuurmeter: de kerntemperatuur in de farce dient 58-60°C te zijn. (Indien uw kalkoen niet gevuld is, meet dan dezelfde kerntemperatuur in het dikke deel van de bouten.)

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 het gewenste aantal graden komen.

Serveertip: de gevulde kapoen/kalkoen is helemaal af indien u deze bijvoorbeeld serveert met onze sauce Périgueux (wintertruffeljus), morillesaus, truffelroomsaus of Albuferasaus. 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.

Bon appétit; smakvolle feestdagen gewenst en een gezond 2021!

Arno en Monique Veenhof en het team van Slagerij De Leeuw - 2020