

# Kalkoen uit de oven met citroen- en tijmvulling

## Kalkoen uit de oven met citroen- en tijmvulling

Spray een koekenpan licht in met olie en zet hem op een laag vuur. Doe als de pan heet is de ui erin en bak die totdat hij zacht en goudkleurig is.

Voeg de broodkruimels, tijm, peterselie, geraspte citroen en het citroensap toe. Breng het mengsel op smaak met peper en zout en voeg het geklutste ei toe. Laat de vulling afkoelen.

Was de kalkoen van binnen en van buiten onder koud stromend water. Dep de kalkoen droog met keukenpapier. Vul de kalkoen via het gat in de hals met het afgekoelde mengsel. Maak de kalkoen dicht met een vleespen of brochette.

Leg de kalkoen met de borst naar beneden in een grote braadslee en leg er losjes aluminiumfolie overheen.

Bak de kalkoen 30 minuten in een voorverwarmde oven op 220°C, gasstand 7. Haal de kalkoen uit de oven en verlaag de temperatuur tot 180°C, gasstand 4. Leg de kalkoen op de andere kant, dek hem weer af met folie en bak hem nog 3 uur. Besprenkel de kalkoen af en toe met het vrijgekomen vleessap.

Verhoog de oventemperatuur tot 200°C, gasstand 6, haal de folie van de kalkoen af en bak die nog 30 minuten, totdat hij goudbruin is. De kalkoen is gaar wanneer het vleessap helder is als je met een scherp mes of vleespen achter de poot prikt.

Haal de kalkoen uit de oven en laat hem voordat u hem aansnijdt 15 minuten onder de folie rusten. Reken op 125 g vlees per persoon.

Serveer met aardappelen of rijst

Tip: Het karkas en overgebleven vlees is genoeg voor nog twee maaltijden voor vier personen.

Aantal personen: 4

voorbereiding 30 min +  
bereiding 4 uur

Kcal: 285 kcal

Ingrediënten:

1 ovenklare kalkoen (4,5 kg)

zout

zwarte peper

Citroen- en tijmvulling: bakspray

1 grote ui,

fijn gesnipperd

60 g verse witte broodkruimels

een paar takjes tijm, ontdaan  
van de blaadjes

3-4 el fijngehakte peterselie

geraspte schil van 1 citroen

sap van ½ citroen

zeezout

zwarte peper

1 ei, geklutst