

# Gebraden kalkoen met sinaasappelglazuur

## Ingrediënten

- 175g ongezoute boter
- 175ml olijfolie
- 350ml versgeperst sinaasappelsap
- 1 hele kalkoen, nek en ingewanden apart houden
- zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 400g worst vulling
- 500ml kalkoenbouillon
- 3 eetlepels bloem

## Bereidingswijze

Vorbereiding: **45min** › Bereiding: **3uur30min** › Klaar in: **4uur15min**

1. Smelt de helft van de boter met de olijfolie en sinaasappelsap in een steelpan op middelmatig vuur. Haal van het vuur en laat 5 minuten afkoelen. Drenk een stuk netel- of kaasdoek (groot genoeg om de kalkoen mee te bedekken) in de mix.

2. Verwarm de oven voor op 220 C / Gasovenstand 7. Maak de kalkoen schoon en bestrooi de buikholte met zout en peper. Vul de buik- en nekholtte met de worst vulling. Bind de poten samen, smeer de resterende boter over de kalkoen en bestrooi met zout en peper. Leg de kalkoen in een ondiepe braadslee.

3. Braad de kalkoen 25 minuten in een voorverwarmde oven, leg dan de gedrenkte doek over de kalkoen. Zet de oven lager op 170 C / gasovenstand 2. Laat 1 uur braden. Laat de doek over de kalkoen liggen en besprenkel met sinaasappelmengsel. Laat nog 2 uur in de oven, tot de interne temperatuur van het dikste deel van de dij 80 graden C bereikt heeft en de vulling 70 graden C. Gooi de doek weg en leg de kalkoen op een opdienschaal. Laat de kalkoen ongeveer 25 minuten rusten op kamertemperatuur alvorens aan te snijden.

4. Haal het vet van het vocht in de braadslee en bewaar 4 eetlepels vet. Meng in de braadslee het vocht met de helft van de kalkoenbouillon; kook dit op hoog vuur, roer daarbij de stukjes op de bodem los.

5. Roer met een garde in een steelpan op laag vuur de eetlepels vet en de bloem tot het dik wordt, in ongeveer 3 minuten. Roer daar het vocht uit de braadslee bij en de resterende kalkoenbouillon en voeg de nek en (eetbare) ingewanden toe. Laat 10 minuten sudderen, onder voortdurend roeren, tot de ingewanden gaar zijn. Zeef dit en serveer met de kalkoen en vulling.

Eet smakelijk

<http://allrecipes.nl/recept/1879/gebraden-kalkoen-met-sinaasappelglazuur.aspx>