



Ingrediënten voor 10-14 personen

Kalkoen van 6-8 kilo
2-4 mandarijnen, gehalveerd
Verse kruiden
(laurier, tijm, rozemarijn)
Olijfolie
Peper
Zout



Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op de hoogste stand. Doe de mandarijnen en de kruiden in de buikholte van de kalkoen en bewaar een lang takje rozemarijn. Trek daar de naaldjes af en steek het door het losse vel rond de holte om die dicht te maken en te voorkomen dat het vel tijdens het braden terugwijkt. De kalkoen met olijfolie bedruipen en met peper en zout kruiden. Dit goed inmasseren.

Bedek de kalkoen met aluminiumfolie en schuif hem in de oven. Verlaag de temperatuur naar 180 °C.

Braad de kalkoen 35-40 minuten per kilo. Controleer om de 30 minuten en zorg dat de kalkoen niet uitdroogt door hem te bedruipen met braadvocht.

Verwijder de folie voor het laatste uur braadtijd, zodat het vel goudbruin wordt. Controleer of het vlees gaar is door een vleesthermometer in het dikste deel van de borst te steken. Als de inwendige temperatuur 65 °C is, kan de kalkoen uit de oven gehaald worden.

Til de kalkoen op en houd hem schuin boven de braadslee, zodat de sappen eruit vloeien. Doe over op een schaal en laat de kalkoen voor het trancheren minstens 30 minuten rusten met een dubbele laag aluminiumfolie erover.