



BEREIDINGSWIJZER

BEREIDING KALKOENROLLADE



HET BEREIDEN VAN EEN KALKOEN IS EEN MOOIE ACTIVITEIT, WAARBIJ WEL ENIGE AANDACHT EN WAT GEDULD VEREIST IS, MAAR DAT MAAKT HET JUIST LEUK. WE HEBBEN HET JE NATUURLIJK WEL ZO GEMAKKELIJK MOGELIJK GEMAAKT, OM DAARMEE VEEL ZORG WEG TE NEMEN EN EEN ZO OPTIMAAL EN LEKKER MOGELIJK EINDRESULTAAT TE KUNNEN KRIJGEN.

ALLEREERST IS HET HEEL BELANGRIJK DAT DE ROLLADE GOED IS ONTDOOID. DIT KAN WEL TOT 1 DAG DUREN NA ONTVANGST. TIPS VOOR HET ONTDOOIELEN VIND JE OP DE WEBSITE ONDER "CONTACT/VEELGESTELDE VRAGEN". DE ROLLADE MOET JE EERST EVEN AANBRADEN. DAARNA KUN JE OF DOORBRADEN IN EEN BRAADPAN OF JE KUNT DE ROLLADE VERDER IN DE OVEN BEREIDEN. DAT LAATSTE IS HET MAKKELIJKST OMDAT JE ER DAN MINDER OMKIJKEN NAAR HEBT EN EENVOUDIGER AANDACHT KAN GEVEN AAN BIJGERECHTEN EN NATUURLIJK HET GEZELSCAP! DE BEREIDINGSTIJDEN KUNNEN IETS VARIËREN AFHANKELIJK VAN HET EXACTE GEWICHT VAN DE KALKOEN. DE BIJGELEVERDE THERMOMETER IS HET KOMPAS WAAR JE OP MOET VAREN!

JE KUNT DE BEREIDINGSWIJZE OOK TERUGVINDEN OP WWW.BOERSENBOERS.NL. DAAR VIND JE BIJ DE "VEELGESTELDE VRAGEN" OOK TIPS ALS JE DE KALKOEN OP DE BBQ WILT BEREIDEN OF AL EERDER WILT KLAARMAKEN EN LATER OPWARMEN.

Boers & Boers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES



BENODIGD

- Aluminiumfolie
- 50 gram boter
- Koekenpan (of braadpan) en de meegeleverde aluminium tray of een eigen braadslee/ovenschaal voor bereiding in de oven. Voor braden volstaat alleen een braadpan (met deksel)

BEREIDING IN DE OVEN

STAP 1: HET VLEES VOORBEREIDEN

- Neem de rollade uit de koelkast, en leg deze op een bord. Laat vervolgens de rollade 2 uur op temperatuur komen.



STAP 2: VOORBEREIDEN EN BRADEN (CA. 2 MIN.)

- Verwarm de oven voor.
 - Heteluchtoven: voorverwarmen op 180 °C.
 - Elektrische oven: voorverwarmen op 190 °C.
- Braad de rollade rondom mooi bruin met de boter
- Leg daarna de rollade in de meegeleverde aluminium schaal een ovenschaal of braadslee en plaats de bijgeleverde kerntemperatuurmeter in het midden zodat deze goed zichtbaar en afleesbaar is en tot halverwege, zodat deze de kerntemperatuur meet.

STAP 3: HET VLEES IN DE OVEN (CA. 30 MIN.)

- Zet de rollade in het midden van de voorverwarmde oven
- Verwarm de rollade 30 minuten op 180/190 °C.

STAP 4: (CA. 50 MIN.)

- Draai de oventemperatuur naar 130 °C/140 °C en houd de deur 2-3 minuten open om de temperatuur te laten zakken.
- Check de temperatuur hierna regelmatig, laat deze oplopen tot 56 °C en haal de rollade dan uit de oven.





STAP 5: RUSTEN EN NAGAREN (CA. 20-30 MIN.)

- Pak de rollade in zijn geheel in met aluminium folie; laat de thermometer erin zitten en zorg dat de meter zichtbaar blijft tijdens het inpakken met de folie.
- Laat de rollade ingepakt liggen op de bakplaat in de keuken en laat de thermometer oplopen tot 64 °C, de rollade is dan gereed om aangesneden te worden.
- Mocht de meter, bijvoorbeeld door een relatief koude keuken, niet oplopen tot 64 °C, zet de rollade dan nog ca. 10 minuten terug in de oven met het folie eromheen. De rollade kan daarna direct opgediend worden.



STAP 6: SNIJDEN VAN DE KALCOEN

- Je kunt de rollade het beste snijden met een heel scherp (eventueel elektrisch) vleesmes, zodat je mooi plakken krijgt en de vulling er minder makkelijk uitvalt.
- Gebruik eventueel een spatel om de vulling op zijn plaats te houden en de plakken mooi op borden te presenteren.
- De vulling is zo goed mogelijk verdeeld, maar het blijft mensenwerk, dus het kan zijn dat er aan de uiteinden iets minder vulling zit.



BEREIDING IN DE BRAADPAN

Veel van de stappen zijn hetzelfde als die voor de bereiding in de oven. Na het aanbraden van de kalkoen zoals in stap 2 hierboven vermeld neem je de rollade even uit de braadpan, zodat je de thermometer goed kunt plaatsen. Deze moet namelijk aan een van de uiteinden worden geplaatst, zodat je de rollade af en toe kunt draaien zonder dat je de thermometer steeds hoeft te verplaatsen. Je steekt de thermometer er dan helemaal in, zodat deze zoveel mogelijk in kern komt. Daarna plaats je de rollade terug in de braadpan en laat deze langzaam garen met de deksel op de pan tot de thermometer 56 graden heeft bereikt.

In de tussentijd draai je de rollade af en toe, zodat deze niet aan een kant oververhit raakt en zo mooi rondom gaar wordt. Daarna volg je bovenstaande bereiding weer vanaf stap 5.

TIP

Tijdens de rusttijd van de kalkoen kunt u eventueel bijgerechten bereiden en/of warm maken, zodat u alles gelijktijdig kunt serveren.



COOKHAM EST. 1957 BERKSHIRE

COPAS

VERY VERY SPECIAL TURKEYS

ERVARINGEN DELEN

WE ZIJN NATUURLIJK BENIEUWD NAAR JE ERVARINGEN
EN HOREN GRAAG OF JE NOG OPMERKINGEN OF
SUGGESTIES HEBT, DAT KAN VIA KLANT@BOERSENBOERS.NL.
JE KUNT ONS VANZELFSPREKEND OOK OP FACEBOOK EN INSTAGRAM
VOLGEN, ZO HOUDEN WE JE OP DE HOOGTE EN ER
ZIJN BIJVOORBEELD OOK LEUKE VERLOTINGEN OF WIN-ACTIES.
DAARBIJ IS HET FANTASTISCH ALS JE MOOIE ERVARINGEN
EN FOTO'S VAN JE KERSTDINER MET ONS EN ANDEREN DEELT!

Boers & Boers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES

BOERSENBOERS.NL