



## Reclamefolder 21 november tot 4 december

### Week van 21 tot 27 november

- Hertentournedos: 3 + 1 gratis
- Rundstong in Madeirasaus: 750g + 250g gratis
- Ossenvlees: 150g + 50g gratis
- Boshamsalade: 150g + 50g gratis



### Week van 28 november tot 4 december

- Fijnproeversalade: 150g + 50g gratis
- Varkensribeye: 3 + 1 gratis
- Bereide hertenragout: 750g + 250g gratis
- Gevulde kip: 150g + 50g gratis



Alle informatie vindt u op onze vernieuwde website.

Ga naar contact en vul uw e mail adres in.

U ontvangt dan via mail onze promotiefolders.



**Keurslager Stevens-Van De Vyver**

Verbrandendijk 1 - 2070 Zwijndrecht  
[www.keurslagerstevens-vandevijver.be](http://www.keurslagerstevens-vandevijver.be)  
[stevens\\_vandevijver@skynet.be](mailto:stevens_vandevijver@skynet.be)



# Gevulde kalkoen

U aangeboden door uw Keurslager

## Ingrediënten (4 pers.)

- 1 Kalkoen van ongeveer 3 kg
- 1 Appel type Boscoop of Jonagold
- 2 Kleine uitjes
- 100 g Pistache noten of walnoten
- Verse basilicum
- 200 g Gehakt
- 1 Eetlepel currypasta of currypoeder
- 100 g Boter
- 100 g Speksneetjes
- Zout
- Peper uit de molen
- Muskaatnoot
- Cocktailprikkers



## Bereidingswijze

De oven voorverwarmen op 180° C. De appel schillen en in stukjes snijden.

De uitjes pellen en in dunne ringen snijden. De pistachenoten grof hakken en de basilicum fijn hakken. Het gehakt in een kom doen. De appel, ui ringen, noten en basilicum door het vlees mengen en zout, muskaatnoot en peper naar smaak toevoegen. De buik van de kalkoen instrooien met zout en peper en vullen met het gehakt. De opening dichtnaaien met garen of goed dichtsteken met cocktailprikkers. De bodem van een ovenschotel of braadslede bedekken met grote vellen alu folie die u in kruisvorm legt. De currypasta of het poeder door de boter roeren tot een mooie gele pasta verkregen wordt. De kalkoen helemaal insmeren met het botermengsel. De kalkoen dan met de borst naar boven in het midden van de ovenschotel of braadslede leggen en de plakjes spek er bovenop leggen.

De folie rond de kalkoen omhoog vouwen en losjes dichtvouwen, er moet ruimte tussen kalkoen en folie zijn. De kalkoen in de oven schuiven en de kalkoen ongeveer 2 ½ uur braden. Nadien de aluminiumfolie openen en het spek wegnemen. De oven dan op 200°C zetten en de kalkoen nog 20 à 30 minuten knapperig bruin braden. Regelmatig bedruipen met braadvet.

**Smakelijk!**