

Kerstkalkoen op de Big Green Egg

Wat heb je nodig?

1 kalkoen (die van mij woog 5,5 kg)
ca. 4 pakjes ongezouten roomboter
rozemarijn
tijm
flinke bos salie
2 sinaasappels
2 citroenen
sinaasappels
ca. 4 blaadjes laurier
1 steranijs (heel)
1 kaneelstokje
paar kardemompeulen
peper en zout
plakken gerookt ontbijtspek
2 liter kippenbouillon

2 uien
1 prei
3 stengels bleekselderij
1 pastinaak (geschild en
wortels (liefst meerdere kleuren)

Wat moet je doen?

Steek de barbecue aan en verhit tot 220 graden.

Verwijder overtollig vet en 'vellen' van de kalkoen en maak de huid daarna met je vingers voorzichtig los van het vlees.

Doe 1 pakje zachte boter in een kom en hak wat salie fijn.

Rasp de schil van 1 sinaasappel en 2 citroenen, pers 1 citroen uit en roer dit, met wat peper en zout, door 2 pakjes zachte boter.

Doe wat boter onder de huid en wrijf voorzichtig uit zodat de kalkoen onderhuids met boter is bedekt.

Smeer daarna de buitenkant van de kalkoen helemaal in met de boter en kruid ruimschoots met peper en zout.

(bewaars de rest van de boter om tijdens het garen de kalkoen mee in te strijken)

Stop een halve sinaasappel in de buikholte van de kalkoen, met smaakmakers als laurier, steranijs, kaneel, kardemom en een handvol salieblaadjes.

Bind daarna de kalkoen met slagerstouw daarna bij elkaar zoals in het filmpje.

Smelt wat boter en voeg hier wat fleur de sel aan toe.

Vul hiermee een marinadespuit en injecteer de borstfilets van de kalkoen met de gesmolten zoute boter.

Maak de groenten schoon (schil van de ui kan blijven zitten) en snijd in grove stukken.

Doe in een grote ovenschaal, bestrooi met peper en zout en giet er kippenbouillon op.

Voeg er wat takjes tijm en rozemarijn aan toe, leg de kalkoen hier bovenop en plaats de ovenschaal op je barbecue.

Verlaag de temperatuur nu naar 180 graden en gaar de kalkoen (ca. 30 min. per kilo vlees).

Bekwast de kalkoen tijdens het garen af en toe met de salie/sinaasappelboter.

Als je kalkoen na ca. een uurtje lekker bruin is geworden bedek hem dan met plakken gerookt ontbijtspek.

Vul je ovenschaal regelmatig aan met kippenbouillon als de groenten 'droog' dreigen te komen staan.

Als je kalkoen gaar is haal hem uit de barbecue en laat hem minstens 1 á 1 ½ uur, afgedekt met folie en op een warme plaats, rusten.

Schep ondertussen de groente uit de ovenschaal en kook het overgebleven vocht in tot een smakelijke jus.

Leg je kalkoen op een grote plank o.i.d., schik er de groenten omheen en serveer met de jus.

“Ik zeg maken en Merry Christmas!”

Ralph de Kok

www.barbecuepaleis.nl

www.ralphdekok.nl