

Hey liefste Tip10's,

Jullie examenperiode zit er al op, die van ons moet nog beginnen.
Hopelijk hebben jullie allemaal goeie punten.
We hebben hier een nieuwjaarsbrief klaar voor jullie...

Liefste tip10's
Wat gaat het snel!
Het oude jaar zeggen we nu vaarwel,
maar het nieuwe jaar drukt al op de bel.
Hopelijk komen jullie wensen uit...
en we geven jullie allemaal een dikke zoen op jullie snuit.
We zullen nu moeten afsluiten,
want het vriest buiten.
Toen kwam er een kalkoentje met een lange snuit en de nieuwjaarsbrief is uit.

Jullie kapoenen
Selien & Kris10



Hier enkele tips voor de huisvrouwen onder ons.
Een heerlijke opgevulde kalkoen om jullie vrienden en familie eens culinair te verwennen.
Als jullie nog tips willen, kunnen jullie altijd terecht bij ons!!

Gevulde kalkoen met portosaus

ingrediënten:

- 1 gevulde kalkoen van ± 3,5 kg
- 1 wortel
- 1 ui
- 2 eetl. boter

Voor de saus:

- 1 glas rode porto
- 2 eetl. aalbessengelei
- 1 glas kippenbouillon (1/4 blokje opgelost in 1 glas heet water)
- 2 dl room

bereiding:

Laat de oven 10 min. voorverwarmen op 200 °C. Leg de kalkoen in een ovenschotel of op de ovenplaat en verdeel er de boter over (in nootjes). Kruiden is niet nodig. Schuif de kalkoen in de oven. Zet er een kommetje water bij, om uitdrogen te voorkomen.

Laat 1 u braden en bedruip het vlees af en toe met het braadvocht. De kalkoen moet mooi bruin worden.

Verlaag de temperatuur tot 165 °C en verdeel de fijngesneden wortel en ui rond het vlees. Bedek de kalkoen met aluminiumfolie en laat nog 1 u 30 min. à 2 u verder braden. Bedruip regelmatig met het braadvocht.

Prik met een breinaald in het midden van de kalkoen, om na te gaan of hij voldoende gebakken is: het vocht moet helder zijn en de naald moet heet aanvoelen op uw arm.

Haal de kalkoen uit de oven en uit de ovenschotel. Verwijder indien nodig het overtollige vet uit de schotel met keukenpapier. Giet een glas porto bij het braadvocht en schraap de braadresten los.

Giet de saus door een zeef in een braadpan, voeg de aalbessengelei en de kippenbouillon toe en roer goed dooreen.

Zet op een hevig vuur, voeg de room toe en laat de saus inkoken tot de gewenste dikte.

Snij de vleugels en de billen van de kalkoen en verdeel het vlees in dikke sneden. Dien op met kroketten of aardappelsparretjes en appelen, gevuld met veenbessen. Geef er de saus apart bij.

Groetjes
SELIEN & KRIS10



Ook de groetjes van Rudolf en de kerstman!!!!