

Benodigdheden

1 [KellyBronze kalkoen](#)

1 Braadslede

1 Scherp snijmes

1 Vlees vork

1 Ui

Peper en zout

Bewaren

Leg de KellyBronze kalkoen in de koelkast of op de koelste plaats die voorhanden is, tot U de KellyBronze kalkoen gaat bereiden. U hoeft zich geen zorgen te maken om de kleine donkere veertjes (bij een witte kalkoen zijn ze ook aanwezig, alleen U ziet ze niet). De donkere veertjes zijn het kenmerk van de KellyBronze. De huid is niet parelwit, dit komt door het slachtprocédé, U zult merken dat dit meer smaak geeft.

Mollie's KellyBronze recept

1. Haal de KellyBronze uit de koelkast, en laat deze bij kamertemperatuur staan gedurende 2 uur vóór het koken.
2. Leg de kalkoen, borst naar beneden, in een braadslee en het strooi de rug van de KellyBronze in met zout en peper. Het meeste vet zit op de rug van de vogel door deze op de borst te leggen zullen de sappige door de hele kalkoen koken en zorgen voor de sappige smaak.
3. Haal de ingewanden uit het bijgevoegde zakje en leg deze rondom de kalkoen in de braadslede
4. Zet een grote geschilde ui in de holte van de kalkoen voor extra smaak. We raden vulling van de kerstkalkoen af, mocht u toch willen vullen raden wij aan om dit apart te koken.
5. Wij raden het gebruik van aluminiumfolie af omdat dit zal resulteren in een gestoomde huid in plaats van een krokant huid.
6. Verwarm de oven voor op 180 ° C (gasovenstand 4) voordat de kalkoen in de oven. Als je een heteluchtoven hebt en u kunt de ventilator niet uit zetten, kunt u de temperatuur verlagen tot 160 ° C.
7. Draai de kalkoen dan (voor een krokant huid op de borst) 30 minuten voor het einde van de bereidingstijd. Dit is eenvoudig te doen door het einde van de poten met ovenwanten te pakken (wees voorzichtig met heet vet). Strooi de borst van de KellyBronze met zout en peper en plaats uw vleesthermometer halverwege het dikste deel van de borst en plaats de KellyBronze terug in de oven.
8. Controleer elke 10 minuten totdat de juiste temperatuur is bereikt en haalt u de KellyBronze uit de oven. Bij een kern temperatuur van circa 60/65 graden is de KellyBronze gaar.

9. Als u handmatig wilt controleren, plaatst u een spies in de dij en wanneer er helder vocht vrijkomt is de KellyBronze klaar en kunt u deze uit de oven halen. Als de sappen roze zijn, plaats de KellyBronze terug in de oven en blijft u controleren met intervallen van 10 minuten.
10. Laat de KellyBronze 30 tot 60 minuten rusten alvorens aan te snijden.
11. Het vocht dat wordt geproduceerd uit een KellyBronze kalkoen is echt het beste. Gelieve niet te verpesten met jus korrels etc. Schraap alle heerlijke krokante stukjes van de bodem van de braadslee. Warm dit op in een pannetje en leg het vlees voor het serveren in het vocht, voor een heerlijk stukje KellyBronze kalkoen.

Kook tijden

Gewicht	Tijd
DEMI	1 uur
4 kg	2 uur
5 kg	2 ¼ uur
6 kg	2 ½ uur
7 kg	2 ¾ uur
8 kg	3 uur
9 kg	3 ¼ uur
10 kg	3 ½ uur
11 kg	3 ¾ uur

Het snijden van de KellyBronze

Volg Paul Kelly's tips voor de unieke Kelly Carve techniek en het opdienen van uw kerst kalkoen zal een fluitje van een cent zijn! Ten eerste zorg voor een sterk en scherp mes.

1. Houd de tip van de vleugel vast, snijd het in het midden van de vleugel door. Herhaal dit met de andere vleugel (hele vogel).
2. Houdt de poot bij het einde van de knokkel vast, en snijd dwars door de huid tussen het poot en het lichaam terwijl u de poot afdraait. Herhaal met de andere poot.
3. A Hele vogel: Met de mespunt snijdt u langs het borstbeen, met het mes dichtbij het bot, totdat de borst wordt verwijderd. Herhaal stap voor de andere kant van de vogel.
B Demi: Snij de borst tot op het bot in plakken, terwijl de borst nog aan het karkas zit. Snij vervolgens langs de lengte van de borst.

4. A Hele vogel: Snijd de borst tot kleine stukken.
B Demi: Snij langs de ruggengraat, dicht bij het karkas, totdat alle plakjes borstvlies loslaten(demi vogel).
5. Snijd het donkere vlees van de poten en vleugels.
6. Schik het vlees op een schotel en giet de hete kookvocht uit de braadpan over het gesneden vlees. Laat het vlees een paar momenten staan om alle heerlijke sappen op te nemen voor het opdienen.