

Kalkoen met appelsiensaus en parelcouscous

BEREIDING

Voor de marinade:

1. Was de kalkoen grondig, eventueel door de kalkoen volledig in te wrijven met een halve citroen.
2. Spoel deze en dep droog. Marineer de kalkoen een dag op voorhand.
3. Hak alle marinade ingrediënten grof. Voeg daarna het water toe.
4. Bestrijk de kalkoen vanbinnen en vanbuiten met de marinade.
5. Zet weg in de koeling (we doen geen olie in de marinade omdat olie de marinade van elkaar scheidt).

Bereiding kalkoen:

1. Bedek de bakplaat met bakpapier en druipt er wat olijfolie overheen.
2. Leg de kalkoen samen met de marinade op de bakplaat. Dek hermetisch af met een duo van bakpapier en aluminiumfolie.
3. Zet in de oven voor 3 uur op 170 graden.
4. Laatste kwartier ontdoen van de folie en de jus apart bewaren. Daarna een laatste keer bestrijken met olijfolie of een klontje boter, vervolgens crispy afbakken op 250 graden.