

OONDGEBAKTE KALKOEN



OONDGEBAKTE KALKOEN

Vat 1 meter ongebleikte linne. Doop in gesmelte botter, vars tiemie, sout peper en knoffel.

Bedek jou kalkoen met die lap bo en onder.

Sit in oond, so 170 °C ongeveer 'n 1/2 uur per 500 g dink ek.

Elke 30 minute, skep van die ekstra bottermengsel oor die lap en laat bak verder.

Ek doen al vir 6 jaar elke jaar 'n kalkoen so en hy was nog nooit droog nie!

Klink weird, geleer in Stephanie Alexander se kookboek.

Geplaas deur: Salome Elizabeth Bernardo