

Ingrediënten voor 8 personen

---

kalkoen (van ong.  
4kg)

1

380 g boter

400 g kalfsgehakt

200 g varkensgehakt

1 ei

250 g broodkruim

5 sjalotten

appelen (bv. golden  
delicious)

2

100 ml calvados

150 g peperkoek

peper

zout

1 kg appelen (kleine)

2 zakjes vanillesuiker

2 vanillestokjes

gevogeltebouillon

400 ml

maïszetmeel

---

## Gevulde kalkoen met gekaramelliseerde vanille-appeltjes

DUUR: ☺☺☺ | BUDGET: € | MOEILIKHEID: ☺☺

---

**1** Maak eerst de vulling. Snij de appel in kleine blokjes, laat ze 30 minuten marineren in de calvados. Snipper de sjalotten fijn. Fruit ze aan in een klontje boter. Verkruimel er de peperkoek over en roer om.

---

**2** Schil de 2 appels en snij ze in blokjes. Meng er de appelblokjes met de calvados en het broodkruim door. Doe alles in een grote kom en meng met het gehakt. Kruid met peper en zout.

---

**3** Verwarm de oven voor op 220°C. Dep de kalkoen binnenin droog met keukenpapier. Schep de vulling in de buikholte en bind de bouten samen met keukentouw. Leg de kalkoen in een ingevette ovenschaal en leg er flink wat blokjes boter op. Zet 60 minuten in de oven, bedruip ondertussen geregeld met braadvocht.

---

**4** Verlaag de oventemperatuur tot 180°C. Leg aluminiumfolie op de kalkoen en laat 45 minuten verder garen.

---

**5** Verwijder de folie en laat nog 45 minuten braden, vergeet niet om geregeld te bedruipen met braadvocht. Laat de kalkoen 15 minuten rusten onder aluminiumfolie voor je hem aansnijdt.

---

**6** Verwijder het klokhuis van de kleine appels. Wrijf ze in met boter, met behulp van wat keukenpapier. Doe de rest van de boter in de holte en een stukje van een vanillestokje in het kuiltje bovenaan, strooi er de vanillesuiker over. Laat de appeltjes de laatste 30 minuten mee bakken in de oven.

---

**7** Maak op een zacht vuurtje de bakresten van de ovenschaal los met wat gevogeltebouillon, breng op smaak met peper en zout. Bind de saus met maïszetmeel.