



Bereidingsadvies

Voor gebruik haalt u de kalkoen een uur van tevoren uit de koelkast. Verwarm de heteluchtoven voor op 175 °C. Knip het puntje aan de bovenzijde van de braadzak af en voeg naar wens een Klontje roomboter toe voor extra jus.

Zet de heteluchtoven terug naar 160 °C. Plaats de kalkoen met rooster in de oven.

TIP! Plaats een schaal onderin de oven voor het lekken.

BRAADTIJD ZONDER VULLING

- 3 kg: 2-2 1/2 UUR OP 160 °C
- 4 kg: 2 1/2-3 uur op 160 °C

BRAADTIJD MET VULLING

- 3 kg: 2-2 1/2 uur op 160 °C
- 4 kg ca 3 1/2 uur op 160 °C

*Wij wensen u een smakelijke
Maaltijd en fijne kerstdagen!*

Mijdrecht
De Passage 16
0297-25 39 36



Uithoorn
Zijdelwaardplein 67
0297-30 30 23

www.deversspecialist.nl
www.kerstkalkoenonline.nl