

# CHRISTMAS ROASTED TURKEY

## BEREIDINGSWIJZE 3-GANGEN MENU

Beste gast,

Allereerst ontzettend bedankt voor het bestellen van uw roasted turkey dinner! Nu is het natuurlijk best indrukwekkend zo'n hele kalkoen en helemaal het bereiden hiervan, daarvoor hebben wij alvast een beetje geholpen! Wij hebben de kalkoen gepekeld en op lage temperatuur voorgegaard, de kalkoen is daardoor lekker sappig en makkelijk klaar te maken in uw eigen oven.

Om de kalkoen perfect op tafel te krijgen hebben we nog wel een beetje hulp van u nodig! Op de achterzijde wordt dat in stappen uitgelegd, zodat niets aan het toeval wordt overgelaten. De kalkoen is in 2 soorten ovens getest, de iets kleinere combi-oven en de oven van een groot fornuis van 90 cm breed. Lees alstublieft eerst het hele stappenplan door voordat u begint.

De totale bereidingstijd is ongeveer 1 uur.

Namens onze chefs Emiel, Alexander en Kailash wensen wij jullie veel plezier!

### IN DEZE BOX VINDT U HET VOLGENDE

#### Voorgerecht

- 2 stuks Ciabatta's (#1)
- Specerijenzout (#1)
- BoerenBoter (#1)
- Veloute van knolselderij (#2)
- Gefrituurde kappertjes (#2)
- Kruidenolie (#2)

#### Hoofdgerecht

- Gebraden kalkoen (#3)
- Cranberry compote (#3)
- Klassieke gravy (#3)

#### Bijgerechten

- Aardappelgratin met knoflook gegratineerd in de oven met gruyère en opgemaakt met majoraan (#4)
- Geroosterde groenten (#5)
- Bloemkool uit de oven (#6)
- Chimichurri (#6)
- Pompoenpitjes (#6)
- Frisse coleslaw salade met wortel, boerenkool, rozijnen (#7)
- Gerookte amandelen (#7)
- Dressing (#7)

#### Dessert

- Pompoencheesecake (#8)
- Salty karamelsaus (#8)

P.s. We zouden het MEGA vinden als we jullie vol gedekte tafel en resultaat kunnen zien op Instagram of Facebook @twochefs\_foodbar

The logo for Two Chefs Foodbar, featuring the words 'TWO CHEFS' stacked above 'FOODBAR' in a bold, stylized, black and white font with a slight shadow effect.

## STAP 1 - HET BEGIN

- Begin met het uitpakken van de doos en het sorteren van de bakjes met nummertjes (#).
- Lees de gehele beschrijving door zodat je niet voor verrassingen komt te staan!
- Leg in de koelkast waar een \* op staat. Alles zonder \* kan buiten de koelkast bewaard worden.
- Verwarm de oven voor (de combi-oven op 215 graden met hete lucht of als u een grote oven heeft, op 200 graden met hete lucht).
- De cheesecake (#8) 2 uur van tevoren uit de koelkast halen.

## STAP 2 - DE KALKOEN

- Pak alle bakjes met #3.
- Pak als eerste de kalkoen, deze heeft 40 minuten nodig in de oven en 10 tot 15 minuten om te rusten.
- Verwarm de oven voor (de combi-oven op 215 graden met hete lucht of de grote oven op 200 graden met hete lucht).
- Zet de kalkoen in een grote ovenschaal of ovenplaat met een opstaande rand en wat bakpapier eronder.
- Smeer de kalkoen in met olie (olijf of naturel), gebruik hiervoor een kwast of lekker met je handen.
- Zet de kalkoen in de voorverwarmde oven voor 15 minuten, hierna smeer je de kalkoen nog een keer in met olie en plaats je hem terug in de oven voor 10 minuten. Hierna nog een keer uit de oven halen, insmeren en terug in de oven voor 15 minuten. De totaal tijd is dus 40 minuten.
- Haal nu de kalkoen uit de oven en laat deze 10 tot 15 minuten rusten! Wees gerust! De kalkoen zal heet genoeg blijven tot het moment van tafelen!

## STAP 3 - HET BROOD

- Verwarm de ciabatta baguettes (#1) 5 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden (of 215 graden voor de combi-oven).
- De ciabatta kan geserveerd worden met de boerenboter (#1) en specerijenzout (#1).

## STAP 4 - DE VELOUTÉ (DEZE IS SUPER MAKKELIJK!)

- Pak alle bakjes en flesjes met #2.
- De soep kan genoten worden voordat u de kalkoen in de oven gaat roosteren of tijdens het roosteren van de kalkoen.
- Verhit de soep in een kookpan en klaar.
- Voeg de soep in het bord en voeg dan de gefrituurde kappertjes en kruidenolie (#2) toe.

## STAP 5 - DE BIJGERECHTEN (DE WARME GARNITUREN VAN HET HOOFDGERECHT)

- De aardappelgratin (#4), wintergroenten (#5) en bloemkool (#6) moeten 10 tot 15 minuten in de oven. Ik heb dit zelf gedaan op het moment dat de kalkoen uit de oven komt en 10 tot 15 minuten moet rusten, dan is alles tegelijk klaar! Yes! Altijd lekker als de puzzelstukjes in elkaar vallen.
- De allerlekkerste gravy (#3) kunt u verhitten in een steelpan op laag vuur.
- De cranberry compote (#3) kunt u ook verhitten in een steelpan op laag vuur.

## STAP 6 - DE SALADE

- De coleslaw (#7) hoeft u alleen nog af te maken met de meegeleverde dressing en de gerookte amandelen (#7). Maak de salade aan met dressing en voeg hierna de gerookte amandelen toe.

## STAP 7 - HET DESSERT

- Zorg dat je twee uur van tevoren de cheesecake (#8) uit de koelkast haalt, zodat 'ie niet meer ijskoud is. De karamelsaus (#8) kun je verwarmen in een steelpan (of in de magnetron, op lage wattage, max. 1 minuut, blijf erbij).

