



KALKOENGEBRAAD



Ingrediënten:

- kalkoengebraad van 1 kg
- 1 dikke ajuin (fijngesneden)
- peper en zout
- enkele laurierblaadjes
- margarine met een gezonde vetzuursamenstelling

Bereidingswijze:

- Kruid het kalkoengebraad met peper en zout.
- Doe een beetje margarine in een braadpan en stoof hierin een beetje fijn gesneden ui mee.
- Leg er enkele laurierblaadjes bij als de ui gebakken is en bak hierin het gebrad aan alle kanten mooi bruin.
- Leg het vlees samen met de ui en de laurierblaadjes in een braadslede en zet in een voorverwarmde oven van 180°C.
- Laat het vlees naargelang de dikte gedurende 40 tot 45 minuten braden. Het gebrad kan je af en toe omdraaien en overgieten met de uitgelopen jus.