

Roland



CUISSON DE LA DINDE

Dinde Farcie
2,50 Kilo

A : 40 minutes dans un four préchauffé à 180°C
B : 2 heures à 130°C.

Toutes les 15 minutes, arrosez avec le jus de cuisson pour que la viande ne sèche pas.

Dinde Farcie
3,00 Kilo

A : 40 minutes dans un four préchauffé à 180°C
B : 2,5 heures à 130°C.

Toutes les 15 minutes, arrosez avec le jus de cuisson pour que la viande ne sèche pas.

Dinde Farcie
4,00 Kilo

A : 40 minutes dans un four préchauffé à 180°C
B : 3 heures à 130°C.

Toutes les 15 minutes, arrosez avec le jus de cuisson pour que la viande ne sèche pas.

RÉCHAUFFER LA DINDE PRÉCUITE

Couvrir votre Dinde avec Papier aluminium

Four à 130°C, 45 Minutes par Kilo

2,50 Kilo: 1 Heure 50 Min / 3,00 Kilo : 2 Heures 15 Min. / 4,00 Kilo: 3 Heures

HOE KALKOEN BAKKEN ?

Opgevulde Kalkoen
2,50 Kilo

A : 40 minuten op 180°C in een voorverwarmde oven.
B : 2 Uur op 130°C.

Om de 15 minuten de kalkoen met het eigen braadvet overgieten om uitdroging van het vlees te vermijden.

Opgevulde Kalkoen
3,00 Kilo

A : 40 minuten op 180°C in een voorverwarmde oven.
B : 2,5 Uur op 130°C.

Om de 15 minuten de kalkoen met het eigen braadvet overgieten om uitdroging van het vlees te vermijden.

Opgevulde Kalkoen
4,00 Kilo

A : 40 minuten op 180°C in een voorverwarmde oven.
B : 3 uur op 130°C.

Om de 15 minuten de kalkoen met het eigen braadvet overgieten om uitdroging van het vlees te vermijden.

VOORGEBAKKEN KALKOEN OPWARMEN

De Kalkoen bedekken met Aluminiumfolie.

Oven op 130°C gedurende 45 Minuten per Kilo

2,50 Kilo: 1 Uur 50 Min / 3,00 Kilo: 2 uur 15 Min / 4,00 Kilo: 3 Uur