

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