**Kerstkalkoen met grand veneursaus**

kippenlevertjes
ganzenvet
zure appel
kippengehakt
kalfsgehakt
truffelsap
broodkruim
eieren
Armagnac
peper & zout
kruidnagel
nootmuskaat
kalkoen
groenten naar keuze
kroketjes

*De saus:*
prei
ui
peterselie
selder
wortel
laurier
boter
rode wijn
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
room
veenbessengelei
tomatenpuree

gedroogde veenbessen
zoete witte wijn
sjalot
spekblokjes
knoflook
kastanjes
[kippenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
truffel

**De vulling**: week een handvol gedroogde veenbessen in een zoete witte wijn, bijvoorbeeld een Sauternes of Monbassilac. Bak gesnipperde sjalot met fijne spekblokjes, voeg geplette knoflook toe en laat even meebakken. Mix een paar gekookte kastanjes met wat sterk ingekookte [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) (glace) tot puree. Snijd een truffel in zeer kleine dobbelsteentjes. Mix kippenlevertjes met wat ganzenvet. Snijd een zure appel op dobbelsteentjes en kook deze even op in zoete wijn. Niet te lang, want het mag geen appelmoes worden.

Meng nu al deze bereidingen in een diepe kom en voeg de andere ingredienten toe: 200g kippengehakt en evenveel kalfsgehakt, truffelsap, bruin broodkruim, een ei en een flinke scheut Armagnac. Breng op smaak met peper, zout, kruidnagelpoeder en nootmuskaat.

Stop deze vulling in de kalkoen, naai hem dicht met keukengaren en braad het beestje in een oven op 200°C. Doe de test met een breinaald om te controleren of de vulling gaar is.

**De saus**: laat in een pan in brunoise gesneden preiwit, ui, peterselie, selder, wortel met een laurierblaadje aanstoven in boter. Voeg rode wijn en [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) toe en laat inkoken.

Breng op smaak met peper en zout. Zeef de saus en voeg room, veenbessengelei en

tomatenpuree toe. Laat wat inkoken. Bind de saus.

Dien op met een klassieke groentekrans van worteltjes, erwtjes, spruitjes en witloof. En natuurlijk met zelfgemaakte kroketjes.

**Op foto**: kerstambiance in familiekring van toch al een aantal jaartjes geleden.

Mét een *gigantisch* grote kalkoen.