**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.