Kalkoen met Limburgse seizoensgroentjes



Ingredienten voor 6 Personen

50 g	Boter
4 eetlepels	Olijfolie
4	Wortelen
1	Prei
3	Uien
snuifje	Peper
snuifje	Zout
verse	Rozemarijn

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C.

2. Verhit de boter in een pannetje en laat een paar minuten afkoelen. Voeg de olijfolie toe en bestrijk de kalkoen met dit mengsel. Leg de kalkoen met de borst naar beneden in een braadslee.

3. Zet de kalkoen gedurende 1 uur en 45 minuten in de oven en bedruip regelmatig met een lepel bakvet.

4. Snijd intussen de wortel, prei en ui in kleine stukjes. Leg de groenten in een ovenschaal en besprenkel met olijfolie, peper en zout.

5. Keer de kalkoen om en braad nog 30 minuten, en zet nu ook de groenten in de oven.

6. Zet de oven uit. Haal de kalkoen uit de oven en laat 15 minuten rusten onder aluminiumfolie zodat het vlees lekker sappig blijft.

7. Haal nu ook de groentjes uit de oven en schik ze rond de kalkoen. Werk af met wat rozemarijn.