Italiaans gevulde kalkoen borst

Benodigdheden voor 8 personen:

- 100 g gedroogde cranberry's, 100 ml marsala
- 2 el olijfolie, 4 el eenden of ganzenvet
- 2 bananensjalotten, gepeld en fijngehakt
- ¼ tl gemalen kruidnagel
- ½ tl gemalen piment, 2 tl gehakte verse salie
- 1 kg Italiaanse worstjes
- 2 eieren, losgeklopt, ca 50g. geraspte Parmezaanse kaas, ca. 60gram broodkruimel
- dubbel borststuk van kalkoen van 5 kg, ontbeend, platgelegd, met vel

Bereidingswijze:

Breng de cranberry's en Marsala in een kleine pan aan de kook. Giet de olie in koekenpan en bak de sjalotten ongeveer een minuut. Doe er dan de kruiderij en de gescheurde salieblaadjes bij envoeg het worstvlees toe. Zet de pan van het vuur en doe de inhoud over in een grote kom. Meng er de in Marsala geweekte cranberry's en Marsala door. Je kunt de vulling max2 dagen in de koelkast bewaren. Verhit de oven tot 200°C. Voeg bij de kom met worstvlees, eieren, kaas en het broodkruim aan de vulling toe en meng alles goed. Leg het kalkoenvlees opengeklapt voor je. Spreid er de vulling over maar niet helemaal tot aan de rand anders gaat de vulling uitpuilen tijdens het braden. Leg het dan op een rooster in een grote braadslee, zorg ervoor om het vleespakket gesloten te houden. Smeer het hele pakket in met eenden of ganzenvet. Braad de kalkoenborst 2 tot 2 ½ uur en controleer met de vleesthermometer of hij gaar is; er zou een temperatuur van 70°C op moeten verschijnen als je hem in het midden van het vlees steekt. (als je het stuk vlees laat rusten, zoals zou moeten, of als je het laat afkoelen, haal het dan bij 70°C uit de oven, door de restwarmte gaat het vlees nog een tijdje door met garen wanneer het uit de oven is gehaald.) Span je spieren en til het vlees uit de braadslee op een snijplank en laat het minstens 20 minuten rusten. Snijd door het hele stuk vlees heen brede plakken. Ze moeten tamelijk dik zijn, ten minste 1 of misschien zelfs wel 2 centimeter, om de vulling plakken te houden. Wanneer je het vlees klaarzet, zet er dan de smaakmakers van je keuze omheen.