

Gevulde haan een kerstklassieker



INGREDIENTEN 4 PERSONEN

Gevulde kersthaan

- Haantje de Coq 1100-1300gram **1**
- kippengehakt **200 g**
- spekblokjes **150 g**
- ei **1**
- sjalot (gesnipperd) **1**
- hazelnoten (gehakt) **50 g**
- walnoten (gehakt) **20 g**
- appel (in stukjes) **½**
- laurier **3 blaadjes**
- beschuiten(fijn)/parneermeel **70 g**
- calvados **50 ml**
- abrikozen (gedroogd, in stukjes) **50 g**
- (gekleurde)boter **50 gram**
- (olijf)olie **3-4 eetlepels**
- paprikapoeder **1 tl**
- cayennepeper **snuf**
- grof gemalen peper
- (zee)zout

Geroosterde groente

- pompoen **400gram**
- prei **1**
- rode ui **2**
- winterwortel **200gram**
- honing **2 el**
- olijfolie **4 el**
- appel(cider)azijn **½ el**
- teentje knoflook **2**
- chilivlokken **½ tl**
- komijnpoeder **½ tl**
- gemberpoeder **½ tl**
- (zee)zout **naar smaak**
- Verse Boeren Friet **1kg**

Note:

- laat de haan 24 uur van te voren in de koelkast ontdooien.

VOORBEREIDING

Pel en Hak de noten

Snij de appel in stukjes.

Snipper de sjalot.

Week de stukjes appel en abrikoos anderhalf uur in de calvados.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

KRUIDENMENGSEL HAAN

Smelt de (gekleurde)boter en meng met de (olijf)olie, paprikapoeder, cayennepeper, grof gemalen peper en (zee)zout.

VULLING

Bak het spek in een pan. Meng het gehakt met de beschuiten, het ei, de sjalot en de gehakte noten. Voeg er ook de geweekte stukjes appel en abrikoos en de gebakken spekblokjes aan toe. Kruid met peper en zout.

Neem de haan uit de verpakking en haal het elastiek van de poten. Haal het vel aan de nekzijde los door met je vinger tussen het vel en de filet door te gaan, zodat je met een bakkwart kruidenmengsel tussen het vel op de filet aan kunt brengen. Vul de buikholte met de vulling en naai de haan dicht met keukentouw en/of knoop de poten aan elkaar zodat de vulling afgesloten wordt. Overgiet de rug van de haan met het kruidenmengsel en zorg dat de haan aan alle kanten goed ingevet is. Leg de haan op zijn buik met de vleugels over de filet gevouwen in een ingevette braadslee/ovenschaal en bak in totaal ca. 75 minuten in de voorverwarmde oven. De eerste 45 minuten op zijn buik, daarna nog 30 minuten op zijn rug en verhoog de oventemperatuur naar 200 °C. Overgiet geregeld met het braadvocht. Laat je haan ca. 10 minuten rusten voordat je hem aansnijdt.

GEROOSTERDE GROENTE

Snijdt de pompoen in stukken, haal de pitten eruit en schil de stukken. Snijdt de stukken in blokjes, de prei in ringen, de ui in repen en de winterwortel in plakken. Pers de knoflook uit en meng de olie, azijn, honing en kruiden. Meng dit mengsel door de groente. Leg de groente uitgespreid over een bakplaat en bestrooi ze met zout naar smaak. Laat de groente ca. 20-25 minuten gaar roosteren in de oven. Gelijktijdig met de laatste 30 minuten van de haan.

Doe de friet in een kom en voeg de olie toe en schep er doorheen. Verdeel de frieten over een bakplaat, houd genoeg ruimte tussen de frieten en bestrooi ze met (zee)zout naar smaak. Optioneel: verdeel voor extra smaak kleine klontjes (gekleurde)boter over de frieten. Zet ze 20 min. in de oven. Draai ze daarna om en bak nogmaals 20 tot 25 min in de oven mooi bruin en krokant.

U kunt de friet ook frituren. Bij frituren dient u de verse friet eerst 5 minuten voor te bakken op 160 °C. De friet uit laten lekken en minimaal 30 minuten laten afkoelen. Daarna kunt u ze op 190 °C afbakken tot ze mooi bruin zijn.

Biologische pluimveehouderij
De Lankerenhof