



Kalkoenhammetje met kruidenkorst bataatpuree en gebrande spruitjes



10 personnes



Ingrediënten

- 5 jambonnettes de dinde
- ½ botte de persil
- ½ botte de ciboulette
- ½ botte d'estragon
- 100 g de panko
- 80 g de beurre
- 1,5 kg de patates douces
- 1,5 kg de choux de Bruxelles
- Huile d'olive
- Quelques branches de thym
- Quelques feuilles de laurier
- 50 g de moutarde & de graines de moutarde
- Sel & poivre

Bereiding

Retirez les feuilles d'estragon et hachez-les grossièrement, hachez finement le persil et ciselez la ciboulette. Mélangez les herbes avec le panko. Mélangez avec le beurre et étalez ce mélange entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Coupez-en des carrés et disposez ceux-ci sur les jambonnettes de dinde. Faites cuire les jambonnettes de dinde 20 minutes à 150°C.

Lavez les patates douces et coupez-les en morceaux de taille identique.

Faites cuire les patates douces dans de l'eau salée. égouttez et écrasez finement les patates douces. Assaisonnez et mélangez avec une noix de beurre.

Lavez les choux de Bruxelles, réservez les feuilles et mélangez avec un filet d'huile d'olive, le poivre, le sel, le thym et quelques feuilles de laurier. Faites cuire les choux de Bruxelles ± 20 min. à 150°C.

Remuez de temps en temps.

Faites blanchir brièvement les feuilles dans de l'eau bouillante.

Dressez le plat sur une assiette et décorez de graines de

moutarde.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be