



Gevulde kalkoen met puree en pecannoten en Luiks sausje



50 min.



10 personen



Ingrediënten

- 10 plakken gevulde kalkoenfilet
- 1.5 kg knolselder
- 1 dl olijfolie
- enkele takjes tijm
- 750 g wortelen
- 750 g aardappelen (bloemige)
- klontje boter
- 200 g rode ui
- 0,5 l bruine jus
- 50 g Luikse stroop
- 50 g pecannoten
- peper & zout

Bereiding

Bak de Gevulde kalkoenfilet appel en blueberry af in een oven van 160°C tot een kern van minimum 65°C. Snij de kalkoenfilet in plakken.

Snij de knolselder in dikke plakken van een centimeter en snij deze in vorm of gebruik een uitsteekvorm. Smeer de knolselder in met olijfolie en leg ze op een bakplaat. Kruid met peper en zout en leg er enkele takjes tijm op. Bak af in een oven van 180°C ± 20 min.

Schil de aardappelen en de wortelen en snij deze in gelijke stukken. Kook deze zacht in gezouten water. Giet af en droog goed op het vuur. Steek door een roerzeef en werk af met een klontje boter, peper en zout. Maak een torentje met de knolselder en de wortelpuree.

Maak een bruine jus en voeg er de Luikse stroop aan toe.

Snij de rode ui in ringen en bak deze in wat boter en kruid met peper en zout.

Hak de pecannoten grof.

Schik alles mooi op een bord.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, België
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be