Kalkoenhammetje met cajunkruiden en sinaasappelen

10 personen



Ingrediënten

- 5 Kalkoenhammetjes
- 10 aardappelen
- 5 sinaasappels
- 100 g zure room
- Sap van ½ sinaasappel
- 1 limoen
- 50 g honing
- 1 slp Perukruiden
- 1 spl mosterd
- 1 bot verse tijm
- Peper & zout

Bereiding

Was de aardappelen, verpak ze in zilverpapier en leg ze op de BBQ onder gesloten deksel op een gematigd vuurtje van 150°C. Gaartijd : ± 45 min. volgens grootte.

Vermeng het sap van de halve sinaas, de honing, de Perukruiden en de mosterd. Gaar het hammetje 15. min onder deksel en wrijf het daarna in met de marinade. Marineer het hammetje enkele keren in de volgende 10 min. (Totale baktijd : 25 min. op 150°C onder deksel.) Hou het hammetje warm.

Snij de sinaasappels in dikke plakken. Leg de verse tijm op de BBQ, leg er de plakken sinaas op en bedek ze terug met tijm. Draai de sinaasappelschijven om na enkele minuten.

Snij de Kalkoenhammetjes in plakken en schik er de sinaasappelschijven bij. Leg nog een schepje zure room op de gepofte aardappelen en werk af met peper, zout en zeste van limoen. Werk het vlees af met de rest van de marinade.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie

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