



Kalkoenbiefstukje met jagersaus



10 personen



Ingrediënten

- 10 Kalkoenbiefstukjes
- 150 g Kalkoenlardinettes®
- 1 kg erwttjes
- 30 g boter & olijfolie
- 5 mini slaatjes
- 750 g pastinaak
- 750 g aardappel
- 2 eiwitten
- 5 dl demi-glacesaus
- Scheutje rode wijn
- 100 g zilveruitjes
- 150 g champignons
- Snuifje suiker
- Peper & zout

Bereiding

Grill de Kalkoenbiefstukjes aan beide zijden.

Stoom de erwttjes kort en stoom deze aan in boter, kruid met peper en zout.

Snij de mini slaatjes in 4 en besprenkel met olijfolie. Grill de slaatjes en bak 2 min. verder in een oven van 150°C.

Schil de aardappelen en de pastinaak, rasp deze en voeg er de eiwitten aan toe. Kruid met peper en zout en vermeng. Bak deze als kleine pannenkoekjes in olijfolie en bak verder in een oven van 160°C gedurende ± 10 min.

Reinig de zilveruitjes en bak deze in boter, voeg er een snuifje suiker aan toe.

Voeg de Kalkoenlardinettes® toe en bak verder. Snij de champignons in 4 en bak deze mee met de Kalkoenlardinettes® en de zilveruitjes.

Bevochtig met een scheutje rode wijn en voeg er de demi-glace aan toe. Laat deze enkele minuten doorkoken en kruid af met peper en zout.

Schik alles mooi op het bord.

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