



Gevuld Kalkoengebraad met appel pompoenpuree



60 minuten



10 personen



Ingrediënten

- 1,5 kg Gevuld kalkoengebraad
- 1 kg gesneden Aardappelen
- 1 kg gesneden pompoen
- 250g appel
- 50g rozijnen
- 50g boter
- 50g geroosterde hazelnoten
- 0,5 l demi-glacesaus
- 1/2 st steranijs
- Peper
- Zout
- Nootmuskaat

Bereiding

Bak de Gevulde kalkoenfilet af in een oven van 160°C tot een kern van minimum 65°C.

Kook de aardappelen samen met de pompoen in gezouten water.

Giet af en steek door een roerzeef.

Smaak de pompoenpuree af met peper, zout en een vleugje nootmuskaat.

Snij de appel in brunoise en bak deze kort aan in boter. Voeg er de geweekte rozijnen aan toe.

Kook de demi-glace op samen met de steranijs en laat deze 20 minuten trekken.

Schik alles mooi op een bord en werk af met de geroosterde hazelnoten en wat groen.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.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