Kalkoenfiletgebraad Royal met amandelkroketjes en bruine jus

10 personen



Ingrediënten

- 1.5 kg kalkoenfiletgebraad Royal
- Scheutje water & scheutje azijn
- 1 dl ahornsiroop
- 1 ananas
- 200 g suiker
- 20 st muntblaadjes
- 1.5 kg aardappelen
- 3 eidooiers & 3 eiwitten
- 40 g boter
- Peper & zout, nootmuskaat
- Bloem
- 250 g amandelen
- 100 g microslaatje
- ½ l bruine jus

Bereiding

Giet een scheutje water in de ovenschaal en leg er het kalkoenfiletgebraad Royal op. Bestrijk het gebraad in met de ahornsiroop. Zet dit in een voorverwarmde oven van 160°C en arroseer iedere 5 minuten met de jus die vrij komt. Bak verder in ± 35 minuten tot een kern van minimum 65°C.

Snij de ananas in kleine stukjes. Voeg ze in een steelpan samen met de azijn en de suiker. Kook ± 10 minuten door tot een lichte stroop. Laat lauw worden en voeg de gesneden muntblaadjes toe.

Maak een puree met gekookte aardappelen, voeg de dooiers, boter, peper en zout en nootmuskaat toe, vermeng goed.
Maak worsten puree met behulp van een spuitzak. Snij in gelijke stukken en rol er balletjes van. Laat afkoelen. Rol de aardappelballetjes in de bloem, dan in het losgeklopt eiwit en daarna in de amandelen. Frituur de amandelkroketjes op 180°C. Serveer hier de bruine jus bij.

Schik alles mooi op het bord en werk af met een beetje microsla.

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