



Kalkoenfiletgebraad op Ardeense wijze met aardappelkroketje en gebrande peer



35 min.



10 personen



Ingrédients

- 2,8 kg Kalkoenfiletgebraad op Ardeense wijze met saus
- 5 peren
- 0,5 l water
- 0,5 kg suiker
- 1 steranijs
- 100 g hazelnoten
- 20 g honing
- 200 g gemengde micro sla
- 1 granaatappel
- 1 kg aardappelkroketjes

Méthode de préparation

Regeneer het Kalkoenfiletgebraad op Ardeense wijze met saus zoals vermeld op de verpakking.

Schil de peer en snij deze overlangs. Haal er het klokhuis uit. Kook het water samen met de suiker en de steranijs. Voeg er de peer aan toe en kook die zacht op een klein vuurtje.

Hak de hazelnoten grof en voeg er de honing aan toe. Leg deze mengeling op bakpapier en bak deze af op 180°C gedurende ± 10 minuten. Laat afkoelen.

Klop de pitjes uit de granaatappel.

Bak de kroketjes af in de frituurpan tot deze mooi bruin zijn.

Haal de peren uit het vocht, brand deze af en strooi er de hazelnoten op.

Schik alles mooi op het bord en werk af met de microsalade.

Des recettes plus savoureuses sur 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