Kalkoenfiletgebraad Royal met geroosterde worteltjes

10 personen



Ingrediënten

- 1 Kalkoenfiletgebraad Royal
- 1 kg vastkokende aardappelen
- 2 teentjes look1,5 kg wortelen (verschillende soorten)
- Olijfolie
- Enkele takjes tijm
- Enkele blaadjes laurier
- 1 limoen
- Peper & grof zeezout
- 1 dl ahornsiroop

Bereiding

Reinig de vastkokende aardappelen en snij ze in stukken. Kook deze gedurende 5 minuten in gezouten water en giet ze af.

Reinig de wortelen en vermeng ze met een goede scheut olijfolie, tijm, laurier, peper en grof zee-zout. Leg deze op een ovenplaat en leg er ook de aardappelen bij.

Leg er nu het Kalkoenfiletgebraad op en overgiet het gebraad met de ahornsiroop.
Peper het gebraad goed.

Steek nu alles in een voorverwarmde oven van 160°C en bak het gerecht voor ongeveer 20 min.

Neem het Kalkoenfiletgebraad van de groenten en besprenkel met het limoensap.
Snij het Kalkoengebraad in plakken.

Serveer het gerecht op een bord.

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