Kalkoenbiefstukje met roomsaus

35 minuten

10 personen



Ingrediënten

- 10 Kalkoenbiefstukjes
- 0,7 kg pompoen
- 0,7 kg jonge wortelen
- Olijfolie
- Klontje boter
- 0,1 kg rozijnen
- 1,5 kg krielaardappelen
- Grof zeezout
- 0,5 l demi-glacesaus
- 0,1 l room
- Scheutje whisky
- Peper & zout
- Rode pepertjes
- Romeinse kervel

Bereiding

Leg de Kalkoenbiefstukjes op een ovenplaat en regenereer ze op 180°C tot een kern van minimum 65°C.

Snij de pompoen en de wortelen in stukjes en bak ze even aan in wat olijfolie met een klontje boter. Bak ze verder in de pan tot deze bijtgaar zijn.

Week de rozijnen een 15-tal minuten en voeg ze bij de groenten. Kruid de groenten af met peper en zout.

Halveer de krielaardappelen en voeg er een scheutje olijfolie, grof zeezout en wat peper aan toe. Vermeng en bak deze af in een oven van 180°C +/- gedurende 20 minuten.

Kook de demi-glacesaus op en voeg er de whisky en de room aan toe, kook enkele minuten door en kruid af met peper en zout.

Schik het gerecht mooi op een bord.

Werk de saus af met de rode pepertjes en enkele takjes Romeinse kervel.

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