



Kalkoenhammetje met kruidenkorst bataatpuree en gebrande spruitjes



10 personen



Ingrediënten

- 5 Kalkoenhammetjes
- ½ bot peterselie
- ½ bot bieslook
- ½ dragon
- 100 g panko
- 80 g boter
- 1,5 kg bataat
- 1,5 kg spruitjes
- Olijfolie
- Enkele takjes tijm
- Enkele blaadjes laurier
- 50 g mosterd & mosterdzaadjes
- Peper & zout

Bereiding

Pluk de dragonblaadjes en hak ze grof, hak de peterselie fijn en snij de bieslook. Meng de verse kruiden met de panko.

Vermeng met de boter en rol deze mengeling uit tussen 2 vellen bakpapier. Snij daar rechthoeken uit en leg ze op de Kalkoenhammetjes.

Bak de Kalkoenhammetjes 20 minuten op 150°C.

Schil de bataat en snij deze in gelijke stukken.

Kook de bataat zacht in gezouten water.

Giet het water af en stamp de bataat fijn.

Kruid af en vermeng met een klontje boter.

Reinig de spruitjes, spaar de blaadjes en vermeng ze met een scheutje olijfolie, peper, zout, tijm en enkele blaadjes laurier. Bak de spruitjes ± 20 min. op 150°C. Roer af en toe.

Blancheer de blaadjes kort in kokend water.

Schik het gerechtje op een bord en werk af met wat mosterdzaadjes.

Meer lekkere recepten op 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