



Kalkoen suprême op z'n Vlaams



40 minuten



10 personen



Ingrediënten

- 1,5 kg Kalkoen suprême
- Klontje boter
- 0,25 kg uien
- 0,05 kg cassonadesuiker
- Scheutje azijn
- 0,1 l bruinbier
- Enkele takjes tijm
- 1 blaadje laurier
- 1 l demi-glacesaus
- 5 appels type jonagold
- Gesmolten boter
- 0,1 kg pecannoten
- 0,05 kg honing
- 1,5 kg bloemige aardappelen
- 0,5 l melk
- Klontje boter
- Chapelure
- Satékruiden
- Scheutje olijfolie
- Nootmuskaat
- Peper & zout

Bereiding

Snij de uien in halve ringen en bak ze aan in wat boter. Wanneer de uien mooi zijn aangebakken voeg je er de cassonadesuiker aan toe, laat lichtjes karamelliseren. Blus met een scheutje azijn en voeg er de tijm, de laurier en het bruin bier aan toe. Voeg er nu de demi-glacesaus aan toe en kook deze op. Smaak de saus af met peper en zout, voeg hier de Kalkoen suprême aan toe.

Laat stoofpotje op een klein vuurtje verder sudderen gedurende een 10-tal minuutjes.

Halveer de appel en smeer deze in met gesmolten boter. Grill de appel. Vermeng de pecannoten met de honing en leg deze op de appel. Bak de appel verder af in een oven van 180°C. gedurende +/- 8 à 10 minuten.

Kook de aardappelen en steek ze door een roerzeef wanneer ze zacht zijn. Voeg er wat boter en melk aan toe en kruid af met peper, zout en nootmuskaat. Vermeng de chapelure, de satékruiden en de olijfolie. Wrijf deze goed door elkaar en bak deze op bakpapier in een oven van 180°C. Bak ze mooi goudbruin.

Schik het gerecht mooi op een bord en strooi de chapelure over de aardappelpuree.

Werk af met wat groen.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, België
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be