Crumble van kalkoen met rabarber en bosvruchten

35 minuten

10 personen

Ingrediënten

- 4 dikke schijven Gegrilde kalkoenborst
- 75 g boter
- 2 dl basis bruine saus
- 1 tl rabarberconfituur
- 100 g bloem
- 50 g rietsuiker
- 1/2 tl bakpoeder
- 400 g verse bosvruchten
- 2 el maïzena
- 1 vanillestokje

Bereiding

Steek met een vorm rondjes uit de kalkoenschijven. Laat boter smelten in een pan en kleur het vlees.

Breng de bruine jus aan de kook en doe er de rabarberconfituur bij. Laat inkoken tot de gewenste dikte.

Meng de bloem met 50 gram boter (in stukjes) en suiker. Kneed dit tot kruimeldeeg. Doe de bosvruchten in een vuurvaste kom, meng de maïzena eronder en rasp er wat van het vanillestokje over. Bedek het mengsel met het kruimeldeeg en bak twintig minuten in een voorverwarmde oven van 200°C.

Verdeel de bosvruchtencrumble over de aperitiefglaasjes, leg er een schijfje kalkoenborst op en werk af met de rabarbersaus.

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