



# Kalkoenfiletgebraad met gebakken krieltjes en wintergroenten



45 min.



10 personen



## Ingrediënten

- 1 Kalkoenfiletgebraad
- ½ vel bladerdeeg
- 300 g champignons
- 1 sjalot
- scheutje room
- 600 g spruitjes
- 600 g venkel
- 50 g geweekte rozijnen
- 1,25 kg krieltjes
- ½ l bruine jus
- 100 g boter
- 5 cl arachideolie
- enkele takjes tijm
- peper & zout

## Bereiding

Bak het Kalkoenfiletgebraad af in een oven van 150°C tot een kern van minimum 65°C.

Leg het plak bladerdeeg op bakpapier en prik deze. Bak het bladerdeeg af in een oven van 180°C tot deze mooi bruin is. Laat afkoelen en snij deze in stukjes.

Cutter de champignons fijn en snij de sjalot in fijne brunoise. Bak de sjalot aan in wat boter en voeg er dan de champignons bij, kruid af met peper en zout. Voeg er nu een scheutje room aan toe en laat droog koken.

Reinig de spruiten en kook deze op zijn Engels bijtgaar en verfris. Snij de venkel in fijne reepjes en bak deze aan in wat boter. Voeg er de spruitjes aan toe en kruid af. Voeg er nu de geweekte rozijnen aan toe.

Kook de krieltjes bijtgaar en bak deze aan in wat olie en voeg er wat tijm aan toe.

Maak een bruine jus.

Schik alles mooi op het bord en werk af met wat groen en stukjes bladerdeeg.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)