



Kalkoenragout met brochette van aardappel met Turkey rashers



10 personen



Ingredients

- 2.8 kg kalkoenragout
- 1 kg krieltjes
- 100 g Turkey rashers
- 10 satéstokjes
- 500 g pastinaak
- 500 g gele wortel
- 500 g pompoen
- Tijm
- Peper & zout
- Olijfolie

Preparation

Warm de kalkoenragout op gedurende $\pm$ 20 min. in een voorverwarmde oven op 220°C, roer af en toe om.

Kook de krieltjes bijtgaar in gezouten water. Giet af en halveer de aardappelen. Snij de Turkey rashers in vierkantjes. Steek de aardappelen en de Turkey rashersvierkantjes om beurten op de satéstokjes. Leg ze in een ovenschaal, giet er een scheutje olijfolie op en kruid af met peper. Bak gedurende $\pm$ 15 à 20 minuten in de oven op 180°C.

Reinig de groenten en snij in gelijke stukken. Kook de pastinaak en de gele wortelen 3 minuten en giet af. Vermeng deze bij de pompoen, voeg de olijfolie en tijm toe, kruid af met peper en zout. Leg ze even lang in de oven als de aardappelen. Controleer de gaartijd met een prikker.

Schik alles mooi op een bord en werk af met enkele kruiden.

More tasty recipes on Volys.be!

