



Kalkoennoetje met mosterdsaus, strofrietjes en krokante groentjes



45 min.



10 personen



Ingrediënten

- 10 Kalkoennoetjes
- 100 g Kalkoenlardinettes®
- 50 g mosterd
- 700 g groene boontjes
- 500 g koolrabi
- 5 sjalotten
- 0,5 l demi-glacesaus
- 100 g boter
- 2 kg zacht kokende aardappelen
- peper & zout

Bereiding

Bak de Kalkoennoetjes af in een oven van 160°C tot een kern van minimum 65°C.

Kook de groene boontjes bijtgaar op zijn Engels en verfris. Pel de sjalot, halveer deze en bak ze aan 1 zijde aan in wat boter. Kruid de sjalot met peper en zout en bak ze verder in de oven op 180°C gedurende ± 20 minuten. Schil de koolrabi en snij deze in brunoise. Bak deze in wat boter tot ze bijtgaar zijn.

Voeg er de Kalkoenlardinettes® aan toe en bak even mee. Voeg er nu boontjes aan toe en kruid af.

Maak een demi-glacesaus en voeg er de mosterd aan toe.

Schil de aardappelen, snij deze in strofrietjes en was ze in koud water. Droog goed en bak de frietjes af op 175°C tot deze mooi krokant zijn.

Schik het gerechtje op een bord.

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