Kalkoen Festin met volkorenrijst en jonge groentjes

45 min.

10 personen

Ingrediënten

- 10 st. Kalkoen Festin
- 500 g volkorenrijst
- 1 l kippenbouillon
- 250 g jonge spinazie
- 1 limoen
- 400 g boterboontjes
- 400 g groene boontjes
- 250 g peultjes
- 250 g rode ui
- een klein stukje gember
- 0,2 l neutrale olie
- 20 g rode kerriepasta
- enkele takjes koriander
- peper en zout

Bereiding

Bak de Kalkoen Festin in een pan op een klein vuurtje aan elke kant gedurende ± 4,5 minuten of in de oven op 180°C, ± 26 minuten.

Voeg de rijst samen met de kippenbouillon en kook deze 15 min. Voeg er vervolgens de gewassen spinazie aan toe en roer om. Laat de rijst nu 15 min. rusten onder deksel. Voeg er de zeste en het sap van de limoen er aan toe net voor het opdienen.

Reinig de boontjes en de peultjes, snij ze in stukjes en kook ze op zijn Engels tot ze bijtgaar zijn. Verfris de groentjes

Snij de rode ui in brunoise en bak deze aan in de neutrale olie. Voeg er de groentjes aan toe en kruid af met de gember, peper en zout.

Vermeng 2 dl neutrale olie samen met de rode kerriepasta.

Schik alles mooi op het 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