



Kalkoennootjes met veenbessensaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

800 gram kalkoenootjes (of filet, in stukken gesneden)

peper en zout

boter

3 takjes verse rozemarijn

2 eetlepels cognac

1 pak veenbessen (uitgelekt)

2 deciliter kalfsfond

Bereidingswijze

- 1.** Dep het vlees goed droog met keukenpapier en breng op smaak met peper en zout. Bak rondom rond mooi goudbruin aan in boter. Voeg de takjes rozemarijn toe. Haal de kalkoen uit de pan en hou warm. Verwijder de rozemarijn.
- 2.** Blus de pan met cognac en roer alle aanbaksels los.
- 3.** Voeg de veenbessen en de kalfsfond toe. Laat inkoken tot een mooi ingebonden saus. Voeg de kalkoenootjes terug toe aan de saus.
- 4.** Serveer met een aardappelbereiding en groenten naar keuze.