



Kalkoenenootjes met veenbessen en vergeten groenten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram kalkoennootjes (ontbeende kalkoenbout)
peper en zout
boter
rode wijn (1 glas)
2 1/2 deciliter wildfond (Lacroix)
1 blaadje laurier
1 takje tijm
2 eetlepels veenbessencompote (Boni)
4 pastinaken
4 zoete aardappels
olijfolie
2 takjes rozemarijn
3 teentjes knoflook (licht geplet, nog in de schil)

Bereidingswijze

- 1.** Dep de kalkoennootjes droog en breng ze op smaak met peper en zout.
- 2.** Bak ze mooi aan in boter (gebruik een diepe pan met dikke bodem).
- 3.** Overgiet met de rode wijn en de wildfond.
- 4.** Breng op smaak met laurier en tijm. ± 1 uur zachtjes garen.
- 5.** Voeg de veenbessencompote toe en laat de saus indikken.
- 6.** Schil de pastinaakwortels en zoete aardappels. Snij in grove stukken en verdeel ze over een bakplaat.
- 7.** Bedruppel ruim met olijfolie en voeg rozemarijn en knoflook toe.



- 8.** Breng op smaak met peper en zout.
- 9.** Zet ± 45 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.