

KALKOENFILET MET KERSTOMATEN, KRIELTJES EN SAUS VAN BOSCHAMPIGNONS

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

Krielaardappelen

Teentje look

4 kalkoenfilets

500 g kerstomaten

Enkele takjes verse rozemarijn

3 el olijfolie

Zeezout

Peper

250 g boschampignons

1 dl lichte room

2 dl rode wijn

1 kl boter

2 dl gevogeltefond (bokaal)

1 kl maïzena express, indien nodig

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200°C. Snij het teentje look in 4. Was de krielaardappelen.

Leg ze in een ovenschaal en sprenkel er 1 el olijfolie over. Kruid met zeezout en peper. Leg de rozemarijntakjes tussen de aardappelen. Borstel de champignons voorzichtig schoon en snij de grotere in dunne reepjes. Was de kerstomaten.

Plaats de ovenschaal met de krielaardappelen in de oven voor 40 à 45 minuten. Schik de kerstomaten in een ovenschaal, sprenkel er 1 el olijfolie over en kruid met peper en zout. Zet ze de laatste 10 minuten in de oven samen met de krielaardappelen.

Smelt 1kl boter in een pan en bak de champignons 3 à 4 minuten op een hevig vuur. Haal uit de pan en giet er de rode wijn en de gevogeltefond in. Laat tot de helft

inkoken. Voeg de room toe en laat even terug opwarmen. Indien nodig, bind de saus met maïzena express. Voeg de champignons opnieuw toe en kruid met peper en zout. Verhit 1el olijfolie in een pan en bak de kalkoenfilets. Haal de kerstomaten en de krielaardappelen uit de oven.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

465 Kcal

SMAKELIJK!