

Ingrediënten voor 2 personen

2 kalkoenborstfilets
1 theel. komijnzaad
versgemalen zwarte peper
Voor de spruitjespuree:
200 gr. spruitjes, schoongemaakt en gehalveerd
50 gr. ongezouten boter
2 eetl. slagroom
zout
versgemalen zwarte peper
Voor de cranberriesaus:
140 gr. cranberries
2 dl. rode wijn
110 gr. kristalsuiker

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Engels
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kalkoenfilet op spruitjespuree met warme cranberriesaus

Vorbereiding

Doe de cranberries, rode wijn en suiker in een flinke steelpan. Zet het op het vuur en breng het zachtjes aan de kook. Zet de warmtebron laag en laat het 6 a 8 minuten zachtjes inkoken tot het met de helft gereduceerd is en ingedikt. Doe de spruitjes in een pan met kokend, gezouten water en kook ze in 4 a 5 minuten gaar. Zet een grillpan op de hittebron en laat hem langzaam heet worden. Kruid de kalkoenfilets intussen met komijnzaad en zwarte peper.

Bereidingswijze

Bak de kalkoenfilets in de grillpan aan beide kanten 4 minuten tot ze gaar zijn en mooie grillstrepen hebben. Giet de spruitjes af. Doe de spruitjes in een keukenmachine of blender en maal ze met boter en slagroom tot puree. Maak op smaak met zout en peper.

Serveertips

Serveer de kalkoenfilets op een bedje van spruitjespuree en bedruppel ze met de hete cranberriesaus. Eet smakelijk en prettige feestdagen.