

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg kalkoengebraad 16 kleine
sjalotjes voor de garnituur 1 extra
sjalot 1 dl Noilly Prat (vermout)
40 g boter voor het vlees, 20 g
voor de sjalotten 1 glaasje
Campari (1,5 dl) sap van 1/2
sinaasappel 1,5 dl bruine fond 2
dl room 8 schorseneren scheutje
azijn of citroensap 50 g
Parmezaanse kaas snuifje
Piment d'Espelette of
paprikapoeder peper en zout grof
zeezout 400 g aardappelen (hier:
Ratte du Touquet)

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Belgisch

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Kalkoengebraad met Campari en schorseneren

Lekker kalkoengebraad met een super sausje en schorseneren

Bereidingswijze

-Laat de 40 g boter smelten en hazelnootbruin worden en korst het vlees aan alle kanten bruin en haal uit de pan. Schik het vlees in een ovenschotel, kruid met peper en zout en laat verder garen in een voorverwarmde oven van 200 °C gedurende 30 minuten. -Deglaceer de braadpan met Campari en de bruine fond. Voeg ook het sinaasappelsap toe samen met de versnipperde sjalot. Laat inkoken tot 1/3. Voeg nu ook de room toe en laat opnieuw inkoken. Kruid met peper en zout. -Pel de 16 sjalotjes en laat ze op hun geheel. Smelt de 20 g boter en stoof hierin de sjalotten op een heel zacht vuur. Blus met een scheutje Noilly Prat en kruid met peper en zout. -Schil de schorseneren en leg ze onmiddellijk in water met een scheutje azijn of citroensap om het verkleuren tegen te gaan. Breng water aan de kook en laat de schorseneren garen. Kooktijd: 5 minuten. Laat uitlekken. Strooi er wat Piment d'Espelette over en rasp er wat Parmezaanse kaas over. -Snijd de aardappelen in vier stukken en kook ze gaar met de schil. Strooi er achteraf wat grof zeezout over. -Haal het vlees uit de oven en snijd in sneetjes. Schik die op een bord en napeer met de saus. Leg er wat sjalotjes bovenop en werk af met de schorseneren en de aardappelen.

