

WATERZOOI VAN KALKOEN

Benodigdheden : voor **4** personen

	4	st	Kalkoenfilets
	1	liter	Kippenfond of bouillon
	6	st	Vastkokende aardappelen
	2	st	Wortelen
	1	st	Romanesco (torentjeskool)
	1	st	Preiwit
	5	st	Witloof
	1	scheutje	sherry
	1	klont	Boter
	1	st	Ei
	1	dl	Room
	1	handvol	Verse dragon en kervel (gemengd)
eventueel	1	handvol	spruitjes Peper en zout

Bereidingstijd: 40 minuten

Werkwijze :

Laat 4 (stukken) kalkoenfilets 15 à 20 minuten op een zacht vuurtje sudderen in 1 liter kippenbouillon of kippenfond.

Schil 6-8 vastkokende aardappelen. Snijd ze in gelijke grote delen. Kook ze gaar.

Schil ondertussen 2 wortelen, maak 1 preiwit schoon en 5 stuks witloof.

Snijd alles in reepjes (Julienne)

Verdeel 1 Romanesco (torentjeskool) in roosjes.

Smelt een klont boter en stoof de groenten aan in wat boter tot beetgaar.

Haal de kalkoenfilets uit de bouillon en laat deze 10 minuutjes zacht inkoken.

Etenstijd.

Warm de bouillon terug op.

Warm de groenten en de kalkoen terug op in de bouillon

Zet het vuur af.

Maak een liaison = klop 1 eierdooier los in 1 dl room.

Roer de liaison voorzichtig door de bouillon en laat niet meer koken.

Breng op smaak met peper en zout

Werk af met wat gemengde kervel en dragon. Of eventueel wat gehakte peperselië.

Dien op met eventueel nog wat gekookte aardappelen en eventueel wat spruitjes.

=====