

KALKOENGEBRAAD OP Ardense wijze

MAART 2024

Benodigdheden : voor **4** personen

800	gr	Kalkoengebraad
1	st	Wortel
1	st	ui
30	gr	Boter
2,5	dl	Runderbouillon
75	gr	Zilveruitjes (evt uit de diepvries)
100	gr	Ardense ham in dikke plakken
500	gr	Champignons
1	el	Dragon – gehakt – mag ook uit de diepvries
		Peper en zout

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Snij 1 schoongemaakte ui fijn.

Laat 30 gram boter smelten en bruin 800 gram kalkoengebraad gebraad.

Kruid met peper en zout en voeg 1 wortel grof gesneden en 1 ui toe.

Temper het vuur, sluit de pot en laat het gebraad 45 minuten garen.

Haal het gebraad uit de pot – hou warm.

Blus het bakvocht in de pot met 2,5 dl bouillon en breng aan de kook.

Giet de saus vervolgens door een (punt)zeef.

Pel 75 zilveruitjes en blancheer ze in licht gezouten water. Of gebruik er straks uit de diepvries.

Snij 100 gr Ardense hesp – dikke plak - in 2 tot 3 cm lange reepjes

Maak 500 gr champignons schoon en snij in redelijk grote blokjes.

Laat een beetje boter smelten en fruit daarin de ham, de champignons en de gedroogde geblancheerde uitjes (of die uit de diepvries)

Voeg deze garnituur toe aan de saus, controleer de kruiding en bind de saus eventueel.

Snij het gebraad in schijven – overgiet met de saus en werk af met wat gehakte dragon.

Lekker en feestelijk met een kroketje.

Smakelijk eten.

=====