



# KALKOENBORST MET SHERRYSAUS

## Benodigdheden voor 4 personen :



kalkoenborst : 150 à 200 g per persoon

ongeveer 100g boter

peper – zout - suiker

1 waterglas droge witte wijn

1 waterglas sherry

250 ml room

1 doosje champignons

maizenaexpress

1 blik erwtjes (280g)

1 ajuin

1 doosje waterkers = cresson

8 schijven ananas



## werkwijze :

Laat een klont boter bruinen en bak de kalkoenborst af.



Kruiden met peper en zout.

Voeg de witte wijn en de sherry toe.

Laat 20 min. sudderen.

*opm. : dit kan je op voorhand doen.*



Reinig de champignons met een droge doek of een borsteltje. Het voetje eraf snijden, dan in 2 (grote in 4).

*Je kan ook gedroogde (wilde) champignons gebruiken.  
Die moet je 3 uren laten weken in water, dan uitduwen.*

Doe de room + de champignons bij de bereiding.

Laat 10 min. sudderen.



### **Groenten :**

Het ajuintje fijn snijden.  
Laat een klontje boter smelten en laat de ajuin er glazig in worden.  
Voeg de erwtes toe.  
Kruiden met peper en zout en op smaak brengen met suiker.



Laat de ananasschijven uitlekken.  
Laat een klont boter bruinen in een bakpan.  
Bak de ananasschijven aan beide kanten en kruid ze met peper.

De cresson afsnijden, spoelen en drogen.

Haal de kalkoenborst uit het sap en dien op in fijne



sneden (evt. snijden met elektrisch mes).  
De saus binden met maizenaexpress.

### **Opdiene n :**

Leg de sneden kalkoenborst op een schotel.  
Doe er saus over. (De overige saus apart opdienen.)  
Leg de ananasschijven er rond.  
Leg aan de uiteinden van de schotel waterkers.  
De erwten in een kom opdienen.

*Opm. : Met een glas rode wijn erbij is dit gerecht af.*



**Smakelijk!**



# AARDAPPELSOESJES

## Benodigheden :

500g aardappelen

2 dl water

80g boter

100g bloem

4 eieren

muskaatnoot

frituurvet

zout

## Werkwijze :

De aardappelen schillen en gaarkoken in gezouten water.



**Kookdeeg :** dit deeg maak je in een pannetje klaar.



Zeef de bloem.

Doe de boter in een pannetje en verhit samen met het water.

Als het mengsel in de pan gaat koken, haal je het van het vuur af en giet je alle bloem er in één keer bij.

Roer het mengsel tot dit glad is, en als een bal van de zijkant loslaat. Dit duurt maar 1 min.





Laat het mengsel afkoelen tot je je vinger erin kan houden.

Roer er dan een na een de eieren bij tot je een dik smeugig glanzend deeg krijgt.

### Puree:

De aardappelen afgieten, goed laten uitdampen en puree maken.



Het kookdeeg met de puree vermengen en op smaak brengen met zout en muskaatnoot.

De frituur verhitten op 180°C

Met 2 koffielepels kleine klontjes deeg in het vet laten glijden.

De soesjes laten uitrijzen en bakken tot ze goudbruin zijn geworden.



De soesjes met een schuimspaan uit het vet nemen en op keukenpapier laten uitlekken.

De aardappelsoesjes vlak voor het opdienen een tweede keer bakken.