1A+1B Meat

Kalkoen met spruitjes en gegratineerde aardappelpuree

Bereidingstijd
20 minuten

Porties
Voor 2 personen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Kook de spruitjes in ruim water gaar. Bereid de aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schep in een klein ovenschaaltje, besmeer met de smeerkaas, garneer met de rozemarijn en zet 5 minuten in de oven. Breng de kalkoenfilet op smaak met peper en zout. Verhit de roomboter in de pan en bak de kalkoenfilet gaar. Fruit in een andere pan de sjalot met de kookroom light en balsamicoazijn. Snijd de kalkoenfilet in reepjes en leg de sjalotjes hier bovenop. Serveer met de gegratineerde aardappelpuree en spruitjes.

Ingrediënten

- [ ] 2 zakjes PS. food & lifestyle aardappelpuree
- [ ] 80-100 g kalkoenfilet
- [ ] 200 g spruitjes
- [ ] 1 sjalot in halve ringen
- [ ] 2 el balsamicoazijn
- [ ] 2 el smeerkaas 20+
- [ ] 2 el kookroom light
- [ ] 2 el roomboter
- [ ] 2 takjes verse rozemarijn
- [ ] Peper
- [ ] Zout