



Hoofdgerechten

Kalkoen met zeevruchten en citroensaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kalkoen (van 2kg per stuk)
50 gram garnalen (roze, gekookt, klein gesneden)
200 gram inktvisringen (diepvries)
125 milliliters droge witte wijn
750 milliliters kippenbouillon
100 gram rijst
150 gram kerstomaatjes (gehalveerd)
1/2 groene paprika (fijngesneden)
1/2 rode paprika (fijngesneden)
1/2 gele paprika (fijngesneden)
1 rode ui (gesnipperd)
3 lookteentjes (geperst)
2 eetlepels basilicum (fijngesneden)
2 eetlepels paprikapoeder
1 eetlepel kurkuma
saffraan (enkele plukjes)
boter
olijfolie
peper
zout

Voor het sausje

100 milliliters Griekse yoghurt
1 theelepel ahornsiroop
400 milliliters visbouillon
100 milliliters room
1 citroen
peper
zout

Bereidingswijze

Fruit de ui met de knoflook in olijfolie glazig. Voeg de kerstomaatjes toe. Schep er de rijst, het paprikapoeder en de kurkuma onder. Blus met de wijn en laat de alcohol verdampen. Giet er de bouillon bij en voeg de saffraan toe. Laat 5 minuten sudderen en schep er dan de paprika's onder. Als de bouillon bijna is verdampt, kunnen de zeevruchten en het basilicum erbij. Schep om en laat even doorgaren. Laat iets afkoelen.

Verwarm de oven voor op 220°C. Vul de kalkoen met het mengsel en bind met keukentouw dicht. Leg de kalkoen in een ovenschaal, bestrijk de bovenkant met boter en kruid met peper en zout. Zet de kalkoen 30 minuten in de oven. Overgiet regelmatig met het braadvocht. Verlaag de oventemperatuur naar 180°C en bak nog eens 1,5 uur. Dek de kalkoen eventueel af met aluminiumfolie als het vel te donker wordt.

Boen de citroen schoon. Schil ze met een dunschiller en pers ze uit. Breng de visbouillon met een paar stukjes citroenschil aan de kook en laat 3 minuten stevig doorkoken. Verwijder de schil. Giet er de room bij en laat 1 minuut doorkoken. Voeg de yoghurt en het citroensap toe en roer goed door. Verwarm tot tegen het kookpunt aan, maar laat niet meer koken. Breng op smaak met de ahornsiroop, peper en zout.

Snij de kalkoen mooi in plakjes en serveer met de citroensaus.

Keukenbenodigdheden

Oven

Keukentouw

