



Hoofdgerechten

Gepocheerde kalkoenborst met een sausje van porto

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram kalkoenborsten (filet)
750 milliliters kippenbouillon
50 gram ongezouten boter
4 sjalotten (gesnipperd)
10 takjes citroentijm
1 eetlepel zwarte peperkorrels
olijfolie
zeezout
peper

Voor de portosaus

3 eetlepels veenbessencompote
3 eetlepels Maïzena Express
300 milliliters gevogeltefond
300 milliliters rode porto
peper
zout

Gepocheerde kalkoenborst is een lekker stukje mals vlees. Serveer er portosaus bij om het geheel af te laten smaken.

Zo tover je in no-time een feestelijke maaltijd op tafel.

Bereidingswijze

Verwarm de olijfolie in een grote pan op een matig vuur. Bestrooi de kalkoenborst met het zeezout en de peper en bak de kalkoenborst aan in de pan. Voeg de sjalotten toe en bak de kalkoenborst nog 5 minuten aan iedere zijde tot hij goudbruin is.

Voeg vervolgens de bouillon, citroentijm en peperkorrels toe en breng zachtjes aan de kook. Verminder het vuur van zodra het water kookt en plaats het deksel op de pan. Pocheer 30 minuten of tot de kalkoenborst gaar is.

Haal de kalkoenborst uit de bouillon, wikkel in aluminiumfolie en houd warm. Zeef de bouillon en gooi wat achterblijft in de zeef weg.

Breng voor de portosaus de gevogeltefond samen met de porto aan de kook en laat gedurende 15 minuten sudderen. Voeg de veenbessencompote toe en roer goed. Voeg op het einde de maïzena toe en laat nog 1 min doorkoken. Kruid af met peper en zout.

Presenteer de gepocheerde kalkoen in schijfjes met wat portosaus erover. Vul aan met gebakken cantharellen, kerstomaatjes en verse tijm.

Tip:

Laat het vlees vooral niet koken, anders wordt het droog en taai.

