



Hoofdgerechten

Kalkoengebraad met appelsien, tarwekorrels, granaatappel & amandelschilfers

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kalkoen (gebraad)
100 gram amandelschilfers (geroosterd)
100 gram amandelmeel
1 granaatappel (pitjes)
1 blokje kippenbouillon
1 eetlepel mosterd
4 sinaasappels
tarwekorrels
2 eieren
1 eetlepel kippenkruiden
1/2 eetlepel currypoeder
1/2 eetlepel lookpoeder
peterselie (platte)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kluts de eieren met de mosterd in een kommetje en doe de kippenkruiden met lookpoeder, currypoeder en amandelmeel in een ander kommetje.

Haal het kalkoengebraad achtereenvolgens door de eieren en door de kruiden-amandelmix en leg in een ovenschotel met olijfolie. Schuif gedurende 1 uur in een oven van 180 °C.

Kook ondertussen de tarwe volgens de aanwijzingen op de verpakking in water met een blokje kippenbouillon.

Giet de tarwe af en meng het sap van 2 sinaasappels eronder samen met een flinke scheut olijfolie, kruid met peper en zout.

Snijd de andere 2 sinaasappels in plakjes en bak ze langs weerszijden in de pan met olijfolie.

Snijd de kalkoen in fijne plakken en dresseer ze op een schotel met de tarwekorrels.

Leg de plakjes sinaasappel ertussen en werk af met amandelschilfers, granaatappelpitten en verse peterselie.

Keukenbenodigdheden

Oven

