



Hoofdgerechten

Gesmoord witloof met sinaasappel, kalkoenfilet en Parmezaanpuree

Voor 4 personen.

Ingrediënten

700 gram kalkoenfilets
16 plakjes ontbijtspek
2 eetlepels olijfolie
700 gram witloof
4 sinaasappels (perssinaasappelen)
2 eetlepels boter
2 eetlepels honing
3 eetlepels rode wijnazijn
1 deciliter kippenbouillon
zout
bladpeterselieblaadjes (optioneel)

Voor de Parmezaanpuree

800 gram aardappelen
150 gram boter
125 milliliters room
2 lookteentjes
100 gram parmezaanse kaas (geraspt)
peper
zout

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 200 °C.

Maak de Parmezaanpuree. Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook de aardappelen gaar in kokend gezouten water. Giet de aardappelen af en pureer ze. Voeg er de boter in kleine blokjes aan toe samen met de room. Kruid met peper en zout. Rasp er de knoflook onder en meng er als laatste de kaas onder. Zet aan de kant en hou warm.

Snijdt de kalkoenfilet overlangs in repen van ongeveer 175 gram en wikkel 4 sneden spek rond elke reep. Schik alles op een met bakpapier beklede bakplaat, overgiet met 2 el olijfolie en bak 20 minuten in de oven.

Verwijder de harde kern uit het witloof en snijd de stronken in twee. Snijd de sinaasappelen à vif (in geschildde partjes) en vang het sap op in een kommetje.

Verhit de boter in een braadpan en stoof het witloof 7 minuten. Voeg er de honing aan toe en laat 5 minuten pruttelen. Blus het geheel met de rode wijnazijn en het sap van de sinaasappelen. Giet er de bouillon bij en laat 10 minuten rustig pruttelen. Doe er de sinaasappel partjes bij. Kruid met zout.

Leg een schep Parmezaanpuree op elk bord. Haal de kalkoenfilets uit de oven en schik ze bij de puree. Leg 1 à 2 witloof stronkjes ernaast en overgiet met extra sinaasappelsaus en enkele partjes. Kruid met peper. Werk eventueel af met enkele blaadjes platte peterselie.

Keukenbenodigdheden

bakpapier

