



Hoofdgerechten

Kalkoensaté met witloof en zoete aardappel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 zoete aardappelen (in reepjes)
olijfolie
150 milliliters volle yoghurt
1 theelepel honing
1 theelepel kerrie
1 theelepel citroensap
4 stengels witloof (fijngenhakt)
1 bakje tuinkers
4 kalkoensatés
klontje boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220°C. Kook de zoete aardappelreepjes 5 minuten voor in gezouten water. Giet af en laat ze goed uitlekken.

Verdeel de aardappelen over een met bakpapier beklede bakplaat, bedruppel met olijfolie en kruid met peper en zout. Zet 15 minuten in de oven. Hussel ze regelmatig om.

Meng de yoghurt met de honing, de kerrie en het citroensap en kruid met peper en zout. Schep de saus onder de witloof en meng er de tuinkers onder.

Bak de satés goudbruin in de boter. Serveer met de witloofsla en de frietjes.

Keukenbenodigdheden

Oven

