

MARLEY SPOON



Broodje kalkoen

met ansjovissaus en wortelfriet



20-30min



Voor 3-4 personen

Op menig dinerkaart staat als voorafje de Vitello Tonnato, een bijzondere combinatie van kalfsvlees en tonijn. Dat kan ook anders, dacht onze chef Judith. In een eigentijdse creatie waar land en zee elkaar ontmoeten, maak je een knap broodje belegd met kalkoenfilet, kraakverse salade en een romige ansjovissaus. Voor een beetje body serveer je jouw broodje met wortelfriet uit de oven.

Wat je van ons krijgt

- flute ¹
- ansjovis ⁴
- mosterd ¹⁰
- mayonaise ^{3,10}
- wortel
- kappertjes
- kippenbouillonblokje ⁹
- mesclun sla
- kalkoenfilet

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat
- bakpapier
- maatbeker
- kookpan
- oven
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 595kcal, vet 32.5g, koolhydraten 53.7g, eiwit 17.9g



1. Bouillon maken

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Breng in een middelgrote kookpan 600ml water, 2el azijn (bij voorkeur witte wijn of appelcider), het **bouillonblokje** en flink wat peper aan de kook. Roer om het **bouillonblokje** op te lossen.



2. Kalkoen garen

Zet het vuur lager zodra de **bouillon** kookt, maar zorg ervoor dat het blijft borrelen. Voeg dan de **kalkoenfilet** toe en laat 8-10min zachtjes sudderen. Neem de pan van het vuur en laat het **kalkoenvlees** in de **bouillon** afkoelen totdat je bij stap 6 bent.



3. Ingrediënten voorbereiden

Schil intussen evt. de **wortels** en snijd ze in lange staafjes van 1,5cm dik. Leg ze op een bakplaat en hussel om met 1-2el olie en peper en bak ze in 15-20min goudbruin en gaar in de oven. Laat intussen de **ansjovis** uitlekken en hak fijn. Laat de **kappertjes** uitlekken en spoel ze schoon onder de kraan. Bak de **flûtes** in 5-6min gaar en goudbruin in de oven.



4. Anjovissaus maken

Meng de **mayonaise** met de **mosterd**, **helft van de gehakte ansjovis** en **helft van de kappertjes** in een kommetje. De smaak van **ansjovis** en **kappertjes** is vrij sterk, je kunt ze daarom evt. ook ter garnering apart houden. Roer **1-2el bouillonvocht** uit de kalkoenpan door de **sous**.



5. Salade maken

Meng 2el olijfolie, 1el azijn, 1tl suiker en zout en peper naar smaak. Hussel de **mesclunsla** om met de dressing. Haal de **wortelfriet** uit de oven zodra ze goudbruin en gaar zijn en breng op smaak met zout.



6. Broodje samenstellen

Halveer de **flûtes**- Besmeer de **onderste helft** met **sous**, besprenkel de **bovenste helft** met olijfolie en bestrooi met peper. Snijd **kalkoen** in plakjes en verdeel over de **onderste helften**, besprenkel met meer **sous** en verdeel de **sla** er naar wens over. Klap dicht en snijd **elk brood** in twee gelijke porties. Serveer de **broodjes** met **kappertjes, salade** en __w...

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kook hotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl @ #marleyspooning