

---

## Winterse kalkoensalade

met croutons en cranberrysaus



Cooking Time



2 personen

## Wat je van ons krijgt

- kalkoenstukjes
- zoete aardappel
- Hatty Head Spice Blend
- gekleurde wortelschijfjes
- baguette <sup>1</sup>
- sjalot
- pecannoten <sup>15</sup>
- gedroogde cranberries
- rucola

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- middelgrote koekenpan
- oven

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

## Allergenen

gluten (1), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Schrob de **zoete aardappels**. Snijd de **aardappels** en **baguette** in 2cm grote stukjes. Halveer, pel en snijd de **sjalot** in dunne, halve ringen. Verdeel de **aardappel, baguettestukjes, wortelplakjes** en **helft van de sjalot** over 1 of 2 bakplaten met bakpapier. Hussel om met 2el olijfolie, zout en peper. Bak 20-25min in de oven.



### 4. Saus maken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte pan en voeg de **rest van de sjalot** toe. Bak al roerend in 1-2min zachter en voeg dan 2el azijn (bij voorkeur rode wijn of balsamico), de **cranberry's** en een scheutje water toe. Zet het vuur hoger en kook totdat de **saus** tot de helft is gereduceerd. Neem de pan van het vuur, voeg de **kalkoenstukjes** toe en roer door. Zet opzij.



### 2. Pecannoten roosteren

Verhit intussen een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pecannoten** in 2-3min goudbruin. Let op! De **noten** kunnen snel verbranden, dus roer regelmatig door. Neem de **noten** uit de pan en zet opzij voor stap 6.



### 5. Groenten karameliseren

Neem na 20-25min de bakplaat uit de oven en haal de **croutons** eraf. Besprenkel de **wortel** en **aardappel** met een beetje honing of bestrooi met een snuf suiker en schep om. Rooster de **groenten** nog ca. 5min totdat ze gaar en goudbruin zijn.



### 3. Kalkoenstukjes bakken

Breng de **kalkoenstukjes** op smaak met de **Hatty's head spice mix** en een flinke snuf peper en zout. Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **kalkoenstukjes** toe. Roerbak 3-4min totdat de **kalkoen** rondom goudbruin is. Schep de **kalkoenstukjes** uit de pan en doe ze in een kom. Veeg de pan niet schoon.



### 6. Salade voorbereiden

Hak de **pecannoten** grof. Doe **rucola** in een grote kom en voeg de **geroosterde groenten** en de **kalkoenstukjes** met de **saus** en **croutons** toe. Schep om. Proef en breng de **salade** evt. op smaak met meer peper en zout. Serveer de **salade** bestrooid met de **pecannoten**.