
Winterse kalkoensalade

met croutons en cranberrysaus



Cooking Time



Voor 3-4 personen

Wat je van ons krijgt

- zoete aardappel
- kalkoenstukjes
- rucola
- Hatty Head Spice Blend
- wortelplakjes
- pecannoten¹⁵
- gedroogde cranberries
- baguette¹
- sjalot

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



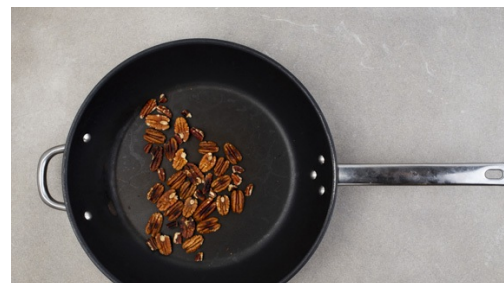
1. Ingrediënten voorbereiden

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 **croustons** 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. Kalkoen 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 **croustons** toe. Schep om. Proef en breng de **salade** evt. op smaak met meer peper en zout. Serveer de **salade** bestrooid met de **pecannoten**.