

*“Food for Thought” dinsdag 13 december 2011*

*Locatie: keukentafel Hansink & De Looper*

## **Recept kalkoen met walnoten voor 6 personen**

800 – 1000 gram kalkoendij (zonder bot)  
3 gesnipperde uien  
300 gram gepelde walnoten  
2 opgehoopte theelepels kerriepoeder  
3 opgehoopte theelepels kaneelpoeder  
½ liter kippenbouillon (van bouillonblokje)  
250 ml crème fraîche (mag ook een slanke variant zijn)  
bos bladpeterselie fijngesneden  
peper  
zout  
olie of boter  
citroensap  
worcestershire sauce

### **Bereiding:**

Fruit de uien goudgeel in een scheut olie of in een klontje boter. Hak 250 gram walnoten grof (houdt 50 gram achter voor de garnering). Bak ze mee op een laag vuur en voeg de kerrie en de kaneel toe. Bak rustig, het zal heerlijk ruiken. Bestrooi ondertussen de kalkoendij (gehalveerd in de lengte) met zout een peper en bak rondom aan, voor zover dat gaat, in het ui- en walnootmengsel. Als de kalkoen een beetje gekleurd is de bouillon toevoegen en ca 30-40 minuten rustig laten smoren. Neem de kalkoen uit het mengsel en houd warm, voeg de crème fraîche toe en roer goed door de saus. Roer  $\frac{3}{4}$  deel van de peterselie door de saus. Proef de saus en voeg eventueel nog wat zout/peper/citroensap/worcestershire sauce toe. Snijd de kalkoen aan plakken leg op een schaal, overgiet met de saus en garneer met de overgebleven walnoten en de rest van de peterselie.

Eet smakelijk, Margreet & Anne