



Kalkoenfilet met roomsaus en rucola

🕒 25 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 540 g kalkoenfilets (à la minute)
- ★ 1 sjalot
- ★ 25 g roomboter
- ★ 2 el bloem
- ★ 100 ml droge witte wijn
- ★ 200 ml houdbare slagroom
- ★ 25 g rucola

MATERIAAL: keukenpapier, garde

ZO MAAK JE HET:

1. Dep de kalkoenfilet droog met keukenpapier.
2. Bestrooi het vlees met zout en peper.
3. Snipper de sjalot fijn.
4. Smelt in een koekenpan de boter.
5. Bak de kalkoenfilet in 4 minuten aan beide kanten lichtbruin en gaar.
6. Neem het vlees uit de pan.
7. Fruit in het bakvet de sjalot 1 minuut.
8. Bestrooi met de bloem en bak 1 minuut.
9. Roer met een garde de wijn en slagroom erdoor.
10. Verwarm tot een gladde en gebonden saus.
11. Breng op smaak met zout en peper.
12. Leg de kalkoenfilet in de roomsaus en verwarm nog 8 minuten.
13. Leg de kalkoenfilet met de roomsaus op een mooie schaal.
14. Bestrooi met de rucola.

Tip: Voeg voor een beetje extra luxe een paar druppels truffelolie toe aan de roomsaus. Ho ho ho zo lekker ...

Bron: boodschappen.nl

