

Parochiefeesten 30 mei 2010.

KWB kookploeg - restaurantdag

Economisch menu

Kalkoen enveloppen. (Menu E - Econom)

Nodig voor 20 personen

20 Kalkoenlapjes, 10 eetlepels mosterd, 10 eetlepels boter, 10 bolletjes kervel, 10 eetlepels peterselie en 5 Koffielepels dragon (allen diepvries).

Voor de saus: 2.5dl rode porto, 20 eetlepels gezeefde tomaten, 5 mespuntjes vleesextract, sausbinder, 2.5dl room, peper en zout.

Bereiding

Meng de mosterd met de ontdooide kervel, de peterselie en de dragon. Smaak af met peper en zout. Besmeer één kant van de kalkoen met de kruidenmosterd. Vouw de lapjes dicht, druk ze goed aan. Indien nodig prik je de enveloppen vast met een houten prikker. Laat de kalkoenenveloppen 4 minuten bakken op een matig vuur. Draai de enveloppen om en laat nog 2 minuten kleuren. Dek de pan af en laat nog +/- 6 minuten garen. Haal het vlees uit de pan, maak de braadresten los met een weinig water, voeg de rode porto toe en de gezeefde tomaten. Voeg naar smaak room toe en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de saus over de borden en leg er een kalkoen envelop op.