MAISON PRIMAGO

Kalkoen

Ingrediënten voor 6 personen

- 750 gram kalkoendijen zonder been
- olijfolie
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 2 tl. paprikapoeder
- aromat of 1 blokje kippenbouillon
- versgemalen peper
- 1 rode paprika
- 250 gram (kastanje) champignons
- 2 el sojasaus
- 2 el chilisaus (zoete)
- 1 tl citroensap
- 1 dl room
- bieslook (garnering)

Bereiding:

Stap 1

Ui en knoflook in olijfolie fruiten, kalkoendijen in blokjes snijden en kruiden met aromat/blokje bouillon, peper en paprikapoeder. Kalkoendijen braden en 2 à 3 uur stoven totdat het uit elkaar valt.

Af en toe beetje water toevoegen zodat het niet droog kookt.

Stap 2

Champignons schoonborstelen en in aparte koekenpan de gesnipperde paprika en in plakjes gesneden champignons braden en aan kalkoenmengsel toevoegen.

Stap 3

Tomatenpuree, citroensap, sojasaus en zoete chilisaus naar smaak toevoegen.

Even af laten koelen en dan room toevoegen.

Voor het serveren weer opwarmen en garneren met gesnipperde bieslook.