

Kalkoen pot-au-feu



Voor 4 personen

Verhit een plantaardige bakspray in de koekenpan of hapjespan met een antiaanbaklaag. Bak 1 doosje in vieren gesneden champignons op hoog vuur tot ze lekker knapperig zijn. Haal ze uit de pan en bewaar ze tot gebruik. Verhit opnieuw een plantaardige bakspray en bak 350-400 gram in repen gesneden kalkoenfilet om en om bruin en gaar op een gemiddeld hoog vuur. Voeg in ringetjes gesneden prei, 200 gram in stukjes gesneden knolselderij en 2 tenen knoflook toe en bak ze even mee. Giet er 100ml droge witte wijn bij, kook tot de wijn bijna helemaal verdampt is. Voeg 700 ml kippenbouillon, de champignons, 1 tl. gehakte tijm en naar smaak zout en versgemalen peper toe. Breng het geheel aan de kook, zet de vlam laag en sudder tot de groenten beetgaar zijn. Garneer met gehakte verse tijm. Lekker met rijst of pasta.