



Kruidige Kalkoen met Knolraap-Wortelpuree

Ingrediënten:

600 g knolrapen, geschild
600 g wortel, geschild
25 g boter
versgemalen nootmuskaat
zeezout en versgemalen peper
4 kalkoenfilets
Ras el Hanout kruidenmix

Bereiding:

Snijd de knolrapen en wortels in gelijke stukken. Stoom of breng ze in een pan met water en zout aan de kook, draai het vuur laag en kook ze in 15-20 minuten gaar. Wrijf ondertussen de kalkoenfilets in met ras el Hanout en bak ze in de koekenpan. Giet de groenten af en laat ze op laag vuur nog 1 minuutje droog koken. Haal de pan van het vuur, stamp de groenten tot een grove puree, voeg de boter en nootmuskaat toe. Breng op smaak met zout en peper naar smaak. Serveer samen met de kalkoen.

