



Winterse kalkoen 'hash'

met zongedroogde tomatensaus



ca. 20min



2 personen

Dit mooie gerecht is afgeleid van de Amerikaanse "hash", een stevig ontbijtgerecht van aardappeltjes, cornedbeef of spek en een gebakken ei. Wij maken er met geroosterde pompoen, bloemkool en prei, gerookte kalkoenreepjes en sla een winterproof avondmaal van. Enne, wist je dat het ook nog eens binnen dertig minuten op tafel staat? Dat heb je grotendeels te danken aan de voorgesneden groenten!

Wat je van ons krijgt

- 12
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- koekenpan of wok
- maatbeker
- staafmixer

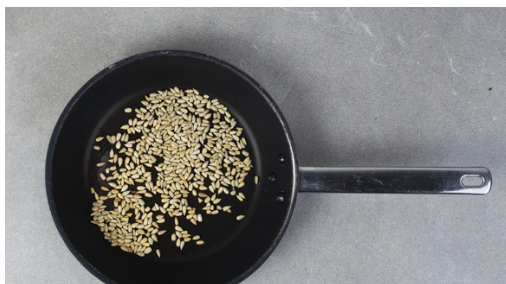
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 365kcal, vet 22.1g, koolhydraten 13.7g, eiwit 22.3g



1. Pitten roosteren

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en rooster de **zonnebloempitten** al regelmatig roerend 2min tot ze goudbruin kleuren. Let op, de **pitjes** kunnen snel verbranden! Schep de **zonnebloempitten** uit de pan en zet opzij.



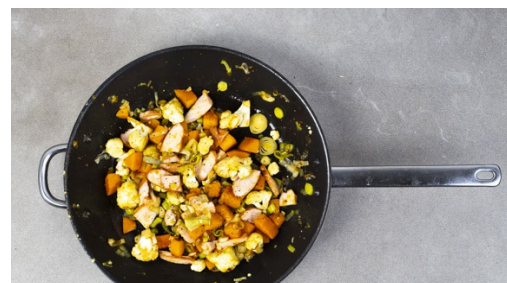
4. Basilicum snijden

Pluk de **basilicumblaadjes** en hak ze grof. Doe de **steeltjes** weg.



2. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte pan of wok en voeg de **verse groentemix** toe. Bestrooi met peper en zout naar wens en bak al af en toe roerend 8-10min totdat de **groenten** zachter zijn en bruin beginnen te kleuren.



5. Kalkoen toevoegen

Voeg de **gerookte kalkoenreepjes** aan de pan met **groenten** toe en bak al af en toe roerend 2min totdat de **kalkoen** helemaal warm is. Neem de pan van het vuur, proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Saus maken

Doe intussen de **witte kaas** en **zongedroogde tomaten** met een scheutje water in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer tot een gladde **sous**. Voeg evt. beetje bij beetje meer water toe; net zo veel totdat de **sous** de gewenste dikte heeft. De **sous** moet lopend zijn. Proef en breng de **sous** op smaak met peper en zout.



6. Hash maken

Meng de **gebakken groenten** en **kalkoen** met de **mesclunsla** en **3/4e van de gehakte basilicum**. Schep de **hash** op, besprenkel met **sous** en bestrooi met de **geroosterde zonnebloempitten** en de **rest van de basilicum**.