

Caribische kalkoenspiesjes

met zoetzure aardappelsalade



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- kalkoenstukjes
- saté prikkers
- bleekselderij ⁹
- komijnpoeder
- rode paprika
- gele paprika
- sinaasappel
- rode ui
- zoete aardappellen
- teen knoflook
- oregano

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- fijne keukenrasp
- grillpan
- oven

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

Allergenen

selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Aardappels voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de **satéprikkers** in een kom water, dit voorkomt versplinteren tijdens het bakken. Boen de **zoete aardappels** schoon en snijd ze in ca. 2cm grote stukken. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olie, zout en peper. Bak de **aardappels** in 15-20min gaar. Neem uit de oven en laat de **aardappels** iets afkoelen.



4. Dressing maken

Meng 1-2el suiker of honing met 2el azijn, 2el olijfolie, zout en peper in een kommetje.



2. Spiesjes maken

Pel en snijd intussen de **ui** in 6-8 partjes, haal de partjes uit elkaar, maar houd de rokken intact. Snijd de **paprika's** in vieren, verwijder de kern en het steeltje en snijd de **paprika's** in grove stukken. Rijg de **kalkoenstukjes**, **uienrokken** en **paprikastukken** om en om aan de **satéprikkers** en leg de **spiesjes** in een schaal of op een diep bord.



5. Spiesjes bakken

Verhit 1el olijfolie in een grillpan of grote koekenpan op middelhoog vuur en leg de **kalkoenspiesjes** er voorzichtig in zodra de pan heet is. Bak ze 3min op een kant goudbruin, draai om en bak nog eens 3min op de andere kant.



3. Vlees marineren

Pel en hak de **knoflook** fijn. Rasp de **sinaasappelschil** fijn en pers de **sinaasappel** uit. Meng **1tl sinaasappelrasp**, **3-4el sinaasappelsap**, de **knoflook**, het **komijnpoeder**, de **oregano**, 1el azijn, 2el olie, 1-2el water en zout en peper in een kommetje. Giet de **sous** over de **kebabs** en zet ze zeker 5min opzij om te marineren.



6. Spiesjes afmaken

Giet de **achtergebleven sous** bij de **spiesjes** in de pan en bak de **spiesjes** nog 2-3min totdat de **kalkoen** gaar is. Draai de **spiesjes** regelmatig om. Snijd de **bleekselderij** schuin in dunne plakjes. Meng de **geroosterde aardappels** met de **bleekselderij** en **dressing**. Serveer de **kalkoenspiesjes** met de **aardappelsalade**.