

Kalkoen vink met geroosterde limoen butternut wedges

4 personen

40 minuten

Onze kalkoen vink, een mals lapje verse kalkoenfilet, opgerold en gevuld met vers kippengehakt. Afgewerkt met paprikablokjes en een zachte roze peper marinade. Butternut of flespompoe is een heerlijke groente voor tijdens deze donkere dagen. Deze garen we traag in de oven, lekker makkelijk! Door het traag garen van de pompoen kan je de schil mee opeten. Heb je dit liever niet, dan schil je de pompoen.



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 8 kalkoen vinken
- 1 grote butternut pompoen
- 100 gram pecan noten
- 2 limoenen
- 150 gram echte feta
- 1 blik kikkererwten (400 gram)
- een handvol verse koriander
- een handvol verse bladpeterselie
- 200 gram Griekse yoghurt
- peper en zout

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 200 graden.
2. Doe de kikkererwten in een vergiet, spoel ze met koud water en laat ze uitlekken.
3. Was de pompoen en snij hem met een stevig koksmes in de lengte in twee.
4. Verwijder met een lepel de zaden.
5. Leg elke helft met de platte kant op een snijplank en snij nu de wedges, van een 1,5 cm dik.
6. Neem een bakplaat en leg er een vel bakpapier op. Verdeel de wedges over de bakplaat.
7. Rasp de zeste van 1 limoen en pers het sap uit beide limoenen. Doe in een mengkommetje.
8. Doe er 4 eetlepels olijfolie bij, meng en verdeel over de wedges.
9. Kruid met peper en zout.

10. De wedges mogen 30 minuten in de oven op 200 graden, conventionele stand.
11. Verhit in een koekenpan een klont bakboter op een matig vuur. Bak de kalkoen vinken tot ze binnenin mooi gaar zijn (kerntemperatuur 75 graden). Draai ze regelmatig om!
12. Zet het vuur nu wat hoger en geef de vinken nog een mooi korstje, ook hier weer regelmatig draaien.
13. Haal na 30 minuten de bakplaat uit de oven en verkruimel de feta over het geheel. Verdeel ook de kikkererwten en de pecan noten over de wedges.
14. Zet de oven op grillstand en grill de ovenplaat een 5 tot 10 minuutjes tot je op de feta en de butternut een mooi korstje ziet verschijnen.
15. Serveer het geheel met frisse Griekse yoghurt, verse koriander en verse bladpeterselie.

Smakelijk!