

# Kalkoen vink met rode wijnsaus, aardpeer mosterdpuree en een crumble van kalkoen sax

**4 personen**

**35 minuten**

Onze kalkoen vink, een mals lapje verse kalkoenfilet, opgerold en gevuld met vers kippengehakt. Afgewerkt met paprikablokjes en een zachte roze peper marinade. We maken er een héél feestelijk, maar toch eenvoudig gerecht mee. In de herfst en de winter is aardpeer een heel leuk seizoensproduct om mee te werken!

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 8 kalkoen vinken
- 8 schelletjes kalkoen sax
- 1 potje rode wijnsaus
- 750 gram aardpeer
- 750 gram aardappelen, vastkokend
- een busseltje waterkers
- 2 afgestreken eetlepels graantjesmosterd
- bakboter
- 100 gram goede boter
- nootmuskaat
- peper en zout



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

## BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 200 graden.
2. Schil de aardpeer en de aardappelen, snij ze beide in grove stukken.  
Doe ze in een kookpot met koud water en breng aan de kok. Vanaf dat het water kookt mogen ze 20 minuten koken.
3. Leg de schelletjes kalkoen sax los van elkaar op een bakpapier op de ovenrooster.  
Laat ze krokant worden in de oven op 200 graden, dit duurt een 10 tot 15 minuutjes.  
Draai ze regelmatig!
4. Verwarm de rode wijnsaus zachtjes in een steelpannetje.
5. 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!

6. Zet het vuur nu wat hoger en geef de vinken nog een mooi korstje, ook hier weer regelmatig draaien.
7. Verkruimel de kalkoen sax tot een crumble en zet opzij.
8. Mix de aardpeer samen met de aardappelen, de mosterd en de goede boter tot een gladde puree. Proef en kruid met peper, zout en nootmuskaat.
9. Dresseer op een groot bord eerst de puree, met daarop de vinken. Overgiet ze met rode wijnsaus en bestrooi ze daarna met de crumble. Werk af met wat blaadjes waterkers.

**Smakelijk!**