



Kalkoen in bladerdeeg

Ingrediënten

- 500 gram kalkoen (filet).
- 4 plakjes bladerdeeg, Molco 350701.
- 10 gram eidooier (gepasteuriseerd), Danaeg 504505.
- 10 gram kruidenmix voor kip met zout, Verstegen 651184.
- Lemon koriandersaus, Vestegen 201431
- Naar smaak decoratiemix Cairo, Verstegen 650872.

Bereidingswijze

- Snijd aan de bovenkant van de kalkoenfilet in de lengte een inkeping van 2 cm diep.
- Leg de bladerdeeg in een vierkant en druk voorzichtig aan elkaar.
- Kruid de kalkoenfilet met de kruidenmix voor kip met zout en leg deze op het bladerdeeg.
- Smeer de Lemon koriandersaus in de inkeping van de kalkoenfilet.
- Smeer de randen van het bladerdeeg licht in met de eidooier en vouw het deeg dicht.
- Smeer de bovenkant van het bladerdeeg licht in met eidooier.
- Decoreer de bovenkant af met de decoratiemix Cairo.

Bereidingsadvies:

Gaar de kalkoen in bladerdeeg af in een voorverwarmde oven van 180 graden voor 35 minuten.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014