



Charmante Champignon druivenschotel

Ingrediënten

- * 450 gr Peka kookaardappelen 400195
- * 400 gr kalkoenfilet, in reepjes
- * 1 rode ui, gesnipperd
- * 1 teentje knoflook, gesnipperd
- * 250 gr kastanjechampignons, plakjes
- * 1 bosje bospeen, in stukken, beetgaar
- * 125 gr pitloze witte druiven
- * 100 gr roomkaas
- * 200 gr doperwten, Ardo 400530
- * olijfolie

Bereidingswijze

* Stoom (of kook) de aardappelen in 10-12 minuten gaar

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

- * Verhit een scheut olie in een pan en bak de kalkoenfilet goudbruin
- * Bak de ui, champignons en de knoflook mee
- * Voeg de druiven, de doperwten en de roomkaas toe aan het vlees en goed doorroeren tot de kaas gesmolten is
- *Breng op smaak met wat peper en zout
- *Meng dit geheel met de aardappelen en garneer eventueel af met wat tuinkers

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