Hoofdgerechten / Schotland

Pannetje met kalkoenfilet en pastinaak · Schotland

Een hartige Studio-variatie met pastinaak, kalkoenfilet en een kruidige afwerking, geïnspireerd op Schotland.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 600 g kalkoenfilet
- ☐ 500 g pastinaak
- ☐ 180 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 15 g graanmosterd
- ☐ 10 g bieslook
- ☐ 2 g gedroogde tijm
- ☐ zout en peper naar smaak

Zo maak je het.

01 Maak de pastinaak schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

02 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de pastinaak toe en bak enkele minuten mee.

03 Voeg de bouillon toe en laat afgedekt 15 minuten zacht koken, tot de groenten gaar zijn.

04 Bak de kalkoenfilet in een aparte pan rustig gaar tot de kern minimaal 74 °C bereikt.

05 Schep het gare hoofdingrediënt bij de groenten. Voeg graanmosterd, bieslook, gedroogde tijm toe, roer rustig door en proef voor het serveren. Serveer direct.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-gb-sct-01-05-2535ab8