Hoofdgerechten / Georgië

Satsivi



Kalkoen of kip in koude walnotensaus met knoflook en kruiden. De Georgische nieuwjaarstafel.

Tijd 135 min **Personen** 8

Dit heb je nodig.

- ☐ 2 kg Kalkoen of kip
- ☐ 3 stuks uien
- ☐ 2 eetlepels Khmeli suneli
- ☐ 1 eetl Gemalen koriander
- ☐ 0,5 theelepel gemalen kruidnagel
- ☐ 60 g Boter
- ☐ 700 gram walnoten
- ☐ 10 teentjes knoflook
- ☐ 1 eetlepel goudsbloembloemblaadjes
- ☐ 0,5 theelepel kaneel
- ☐ 3 eetlepels wijnazijn
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Laat de vogel een uur in gezouten water sudderen, haal hem eruit en rooster hem twintig minuten op 200 °C om te kleuren.

02 Zeef de bouillon, verwijder het vet en fruit de fijngesneden ui erin.

03 Maal de walnoten twee keer fijn en druk de vrijgekomen olie er met de hand uit in een apart kopje.

04 Pers de knoflook met zout en de kruiden en werk deze door de walnotenmassa.

05 Laat de walnotenmassa met warme bouillon inkoken tot de dikte van schenkroom en roer dit door de ui.

06 Verwarm de saus twintig minuten op het laagste vuur, zonder te laten koken, en roer de azijn erdoor.

07 Voeg de vogel toe, bedek hem met de saus en zet hem minimaal zes uur in de koelkast. Druppel er voor het serveren de walnootolie over.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Lesya Dolyk / CC BY-SA 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / satsivi