

# Kalkoenreepjes met paddestoelen

## Benodigheden (voor 8 personen)

- 300 gr oesterzwammen
- 500 gr champignons
- 1 kg kalkoenfilet
- 2 uien
- 2 klein potjes wildfond
- 2 dl room
- 2 dl witte wijn
- 2 teentjes knoflook
- beetje bloem
- bakboter
- paprikapoeder
- nootmuskaat
- peper, zout
- peterselie

## Werkwijze

### Vorbereiding

- het kalkoenvlees in reepjes snijden, uien fijn hakken
- oesterzwammen halveren
- champignons in schijfjes snijden
- peterselie fijnhakken

### Bereiding

- vlees met zout, peper en wat bloem bestrooien
- boter verhitten, vlees snel aanbakken en uit de pan nemen
- in de achtergebleven boter de gehakte ui met de paddestoelen bakken en uit de pan nemen
- de pan deglaceren met de wildfond en witte wijn, room toevoegen, kruiden met paprikapoeder, nootmuskaat
- iets laten inkoken
- wanneer de saus klaar is, de kalkoenreepjes en paddestoelen toevoegen en laten doorwarmen
- bestrooien met gehakte peterselie

## Bijgerechten

### Puree van aardappelen met raapjes

- aardappelen + raapjes aan kokend water toevoegen en laten gaar worden. Puree maken.

### Gestoofd witloof

- beetje olie in een kookpot verwarmen, stronken witloof in de pan, bestrooien met peper, zout. Klontje suiker + citroensap toevoegen. Deksel op de pan en laten gaar worden.

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

