

## **Gebardeerde kalkoendij** **met langoustinehart, andijviestamp en jus van morille**

**Bereidingstijd** : 1 uur

**Materialen** : grote kookpan, mengkom, keukenmachine, steelpannetje, ovenschaal.

Witvlees en schaaldieren combineert erg goed. Gevulde kalkoen heeft altijd iets feestelijks. Door de kalkoen op te binden met spek blijft hij lekker sappig.

### **Langoustinevulling:**

200 gr rivierkreeftenstaartjes

2 eieren

broodkruim of paneermeel

Hak de rivierkreeftenstaartjes in de keukenmachine. Doe in een mengkom en roer de eieren erdoorheen. Voeg voorzichtig wat broodkruim toe tot de vulling niet meer plakt. Breng op smaak met peper en zout.

### **Kalkoendij :**

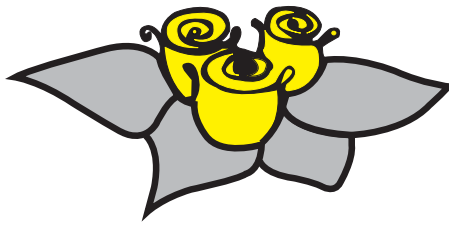
4 kalkoenoesters, 150gr per stuk

100gr ontbijtspek

50 ml zonnebloemolie

50 gr roomboter

Snij met een puntig mes tot het hart van de kalkoenoester. Snij nu met de punt het binnenste van de kalkoen open. Beweeg het mes heen en weer zonder de opening groter te maken. Zo maakt u een kamer in het binnenste van de kalkoen. Verwarm de oven op 160°C. Verdeel de langoustinevulling in vier gelijke delen. Vul de medaillons door de opening met langoustinevulling. Zorg alle vulling in de kamer zit. Leg vier plakken ontbijtspek dakpansgewijs op elkaar. Omwikkel nu de gevulde medaillon met spek. Zorg dat het sluitnaad van het spek aan de onderkant zit. Smelt de boter en de olie in een steelpannetje. Laat niet kleuren. Giet in een ovenschaal en leg de gebardeerde oesters voorzichtig in de ovenschaal. Dek af met aluminiumfolie en zet 20 minuten in de oven.



## **Gebardeerde kalkoendij** **met langoustinehart, andijviestamp en jus van morille**

### **Andijviestamp:**

400 gr aardappelen, kruimig kokend  
scheutje room  
25 gr roomboter  
1 andijvie in reepjes gesneden

Schoon de aardappelen en kook ze gaar in water met zout. Stoom ze droog en stamp ze fijn of pureer ze. roer de boter erdoorheen en voeg een scheutje room toe tot de juiste pureedikte is bereikt. Breng op smaak met peper en zout. Roer op het laatst de vers gesneden andijvie erdoor.

### **Morillejus :**

200gr morilles

Pureer 100 gr morilles met drie eetlepels water in de keukenmachine. Doe in een bakje en voeg de hele morilles toe. Haal de kalkoen uit de oven als deze klaar is. Blus af met de morilles. Breng verder op smaak met peper en zout.