



KOKEN MET CHOWDER - KERST

CHOWDER TOONT HOE JE KALKOENSTOFPOT MET PEER EN SPERZIEBONEN MAAKT (VOOR 4 PERSONEN).

WAT HEB JE NODIG?

- **STUKKEN KALKOENFILET VAN ONGEVEER 500 GR.**
- **200 GR. ONTBIJTSPEK**
- **200 ML. VLEESBOUILLON**
- **2 UIEN**
- **750 GR. SPERZIEBONEN**
- **500 GR. WAT HARDE PEREN**
- **MAJORAAN**
- **ZOUT EN PEPER"**

BEREIDINGSWIJZE

"VERHIT DE OVEN VOOR OP 200° C.

PEL DE UIEN EN SNIJ ZE IN DUNNE RINGEN. SNIJ DE SPERZIEBONEN IN DUNNE STUKJES.

OMWIKKEL HET KALKOENVLEES MET DE PLAKJES ONTBIJTSPEK EN LEG HET VLEES IN EEN BRAADSLEE. BAK DE FILETS 30 MINUTEN IN DE OVEN. LEG DAARNA HET VLEES IN EEN PAN EN SCHENK DE VLEESBOUILLON ERBIJ.

VOEG UI RINGEN, SPERZIEBONEN, DE REEPJES PEER, ZOUT, PEPER EN MAJORAAN TOE.

LAAT HET GERECHT DAN 20-30 MINUTEN ZACHTJES STOVEN TOT DE SPERZIEBONEN GAAR ZIJN EN DE REEPJES PEER ZACHT.

SMAKELIJK!"

LAAT EEN VOLWASSENE JE HELPEN MET HET KOKEN.