



Kalkoenstoofpotje met geuze



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

1 kilogram dijvlees van kalkoen
boter
2 uien
100 gram gezouten spek (in reepjes)
2 deciliter gevogeltefond
1 flesje geuze
2 plakjes peperkoek
mosterd
1 takje tijm
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Dep het vlees droog en bestrooi met peper en zout. Bak de stukjes kalkoen mooi goudbruin aan in boter. Doe dit eventueel in kleinere porties.
- 2.** Haal het vlees uit de pan en bak nu de fijngesneden uien en de spekreepjes. Overgiet met de gevogeltefond en laat deze een beetje inkoken.
- 3.** Voeg de geuze toe. Besmeer de peperkoek met mosterd en leg ze op de kalkoen. Voeg de tijm toe.
- 4.** Laat onder deksel 1 uur zachtjes garen. Haal dan het deksel van de pan en laat nog een half uur rustig pruttelen tot de saus mooi is ingedikt. **TIP:** Lekker met puree.