



De Kazerie
Van der Hooplaan 176
1185 GK Amstelveen
020-3411231
info@dekazerie.nl
www.dekazerie.nl

Kalkoenfilets met Doruvel

Ingrediënten:

400 gram kalkoenfilets
(4 stukken)
100 gram Doruvel
1 dl bouillon
2 sinaasappels
2 eetlepels Mandarijn likeur
1 eetlepel Cognac
½ eetlepel maizena

Bereiding:

- Bestrooi de kalkoenfilets met zout en peper en bak ze in 5 minuten bruin.
- Snij een sinaasappel in plakjes, pers de andere sinaasappel uit.
- Snij een inkeping in de kalkoenfilets en vul deze met Doruvel.
- Leg de filets enkele minuten onder de grill zodat de kaas smelt.
- Voeg aan het baksel in de braadpan de hete bouillon, sinaasappelsap, cognac en mandarijn likeur toe.
- Goed roeren en laten inkoken.
- Breng de saus op smaak met peper en zout en binden met maizena.
- Garneer de filets met schijfjes sinaasappel, en serveer het met de saus.