

Kalkoen met appelsiensaus en parelcouscous

BEREIDING

Bereiding van de saus:

1. Zeef de jus en giet deze in een pot samen met het sap van 6 appelsienen, een klontje boter, peper, zout, 2 eetlepels honing en maizena.
2. Breng aan de kook voor 5 min en zet de saus warm weg.

Bereiding voor de parelcouscous of fregola:

1. Neem een kookpot waarvan je weet dat deze nooit aanleeft. Giet een flinke scheut olijfolie in de pot. Bak de parelcouscous aan gedurende 5 min.
2. Overgiet daarna met de bouillon en breng aan de kook voor 5 min.
3. Temper het vuur, dek af en laat zachtjes stoomgaren voor 30 min.

Dresseer alles apart of doe zoals ik alles op één feestelijke schaal. Eerst de parelcouscous, bovenaan de kalkoen en bedruip dit alles met de saus.

Decoreer met de granaatappelpitjes.

Tip: parelcouscous kan vervangen worden door kroketjes of met beiden geserveerd worden voor de liefhebbers.