

4-04-2017

Kookavond

Kalkoengebraad in de sacoccio met tonnato saus

Nodig:

- 1 kalkoengebraad
- 1 braadzak
- Beetje water en olie
- Gedroogde kruiden
- 1 blik Tonno Rio Mare all'olio di oliva
- 1 handvol kappertjes
- 2 handvol rucola
- 250 gr ricotta kaas

Zo maak je het:

- Hak de mengeling gedroogde kruiden in een vijzel fijn.
- Wrijf de kruiden over en rond het kalkoengebraad en kruid met peper en zout.
- Korst het gebraad even aan in een pan met wat olie.
- Doe het gebraad in de braadzak en vul met een beetje olijfolie en water, het gebraad moet mooi zwemmen in de vloeistof.
- Verwarm de oven op 180°C en bak het gebraad gedurende 45min.
- Bereid intussen de tonnato saus, hak de rucola met de kappertjes fijn, voeg de tonijn toe, meng even voorzichtig, voeg zout en peper en de ricotta toe.
- Meng alles tot een mooie saus, zet deze opzij.
- Als het gebraad klaar is, neem het uit de oven.
- Haal het uit de braadzak, snij in fijne plakjes en schik deze op een bord.
- Doe enkele vlokjes saus over het gebraad.
- Serveer met de risotto en de rest van de tonnato saus.