



## Kalkoengebraad met FELLER Maitrank

### Ingrediënten voor 4 personen

- 700 gr de kalkoengebraad
- 30 gr boter
- 1 ui
- 2 dl kippenfond
- 4 dl FELLER Maitrank
- Peper en zout
- 2 eetlepels de roux blanc
- 2 gepelde sinaasappelen
- Gehakt peterselie

### Bereiding

- Het kalkoengebraad in 3 dl FELLER Maitrank gedurende 30 min laten marinieren.
- Het vlees van alle zijden op groot vuur in boter bakken in een stoofpan. De marinade en gesnipperde ui toevoegen, kruiden met peper en zout. 40 min laten stoven.
- Het kalkoengebraad warm houden. De jus met FELLER Maitrank en kippenfond deglaceren en laten indikken.
- Het gesneden kalkoengebraad met de saus en sinaasappelschijven op een schotel serveren en met gehakt peterselie bestrooien
  
- Garnituur : aardappelen, salade



### Persoonlijke aantekeningen