



Asperge/kalkoengebraad

Benodigdheden

800	gram	Kalkoen filet
100	gram	Groene asperges (geblanceerd)
2	stuks	Kruidenboter rozetten a 25 gr
1	stuks	Ovengebraad schaal voor 1000 gr
1	Tak	Peterselie vers
80	gram	Kruidenolie Magic type Kruidenboter # 1000704

Werkwijze/bereidingswijze

Snij de kalkoenfilet in over de lengte.

Marineer de kalkoen filet met de Kruidenolie Magic type Kruidenboter.

Plaats de kalkoenfilet in de aluminium ovenschaal.

Vul de insijding met de asperges, en garneer deze met de kruidenboter rozetten en de peterselie.

Tip(s)
