



Émincé de dinde à la crème

- Restes d'escalope de dinde ou de poulet
- 400 ml de crème fraîche
- Quelques champignons
- 1/2 oignon
- 50 g de beurre
- Persil
- Fond de veau

Faire fondre le beurre dans une poêle et y ajouter les oignons finement hachés ainsi que le persil et laisser dorer.

Ajouter les champignons et laisser cuire 10 minutes.

Couper les restants de dinde en petits cubes et les ajouter dans la poêle.

Laisser cuire le tout en remuant de temps à autre.

Dans une casserole, faire chauffer la crème avec le fond de veau et mélanger jusqu'à ébullition.

Ensuite verser la crème dans la poêle sur la dinde et laisser mijoter environ 5 minutes.



Kalkoenplakjes met room

- Restjes van kalkoen- of kipfilet
- 400 ml room
- Enkele champignons
- 1/2 ui
- 50 g boter
- Een beetje peterselie
- Kalfsfond

Laat de boter smelten in een pan en voeg er de fijngehakte ui en de peterselie aan toe. Laat bruineren.

Voeg er de champignons aan toe en laat in 10 minuten gaar worden.

Snijd de kalkoenrestjes in kleine blokjes en voeg ze aan de pan toe.

Laat het geheel gaar worden en roer af en toe.

Verwarm de room met de kalfsfond in een kookpot en meng goed totdat alles kookt.

Giet vervolgens de room op de kalkoen in de pan en laat ongeveer 5 minuten sudderen.