

## **Kalkoenfilet in een geurige rode wijnsaus van Shiraz**

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 eetlepel olijfolie – 100 g ontbijtspek in blokjes gesneden – 16 champignons – 500 g kalkoenfilet – versgemalen peper en zout – 2 glazen rode wijn (bij voorkeur Shiraz) – 2 eetlepels jus naturel – 2 takjes verse tijm – 3 eetlepels zilveruitjes met wat vocht

Deze bereiding is ook lekker met varkensvleesreepjes of rundvleesblokjes.

Verhit de olijfolie in een braadpan en bak hierin de ontbijtspekblokjes en de champignons krokant. Neem de spek en champignons uit de pan en houd ze apart.

Kruid de kalkoenfilet met peper en zout en braad het in de braadjus in ca. 10 minuten lichtbruin en net gaar. Neem de kalkoen uit de pan en houd het warm tot gebruik. Blus de braadjus af met de rode wijn, voeg de tijm en jus naturel toe en laat de saus zachtjes inkoken. Giet de saus door een zeef en voeg de zilveruitjes, spekje en champignons toe. Laat de kalkoenfilets daarna ca. 5 minuten in de saus stoven.

Snijd de kalkoenfilet in plakken en plaats het vlees op de borden. Verdeel de saus met garnituur daarna over de plakken kalkoen.

Serveer dit gerecht met bijvoorbeeld verse snijboontjes en gekookte aardappelen of puree.

**Wijnadvies: Pecan Stream Pebble Hill Waterford, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**