

## **Kalkoenfilet met cranberrysaus**

Ingrediënten voor 4 personen:

600 g sperziebonen

2 schaaltes kalkoenfilet (à ca. 250 g)

zout en peper

boter of margarine

2 uien gehakt

1 grote prei of 2 kleine preien in ringen gesneden

2 pakjes spekjes

1 pot cranberrycompote (350 g)

75 ml koksroom

Bereiden:

Sperziebonen schoonmaken en wassen. Kalkoenfilets bestrooien met zout en peper. Helft van boter in koekenpan verhitten en filets rondom bruin aanbakken. Filets in ca. 10 minuten gaar bakken.

Intussen sperziebonen beetgaar koken. In koekenpan rest van boter verhitten en ui, prei en spekjes bakken. In steelpan cranberrycompote mengen met koksroom en zachtjes verwarmen. Kalkoenfilet serveren met ui, prei, spekjes, sperziebonen en cranberrysaus.

**Wijntip: Prechtl Zweigelt**