

Gewokte kalkoen met kerrie saus

Aantal personen: 4

160 gram zilvervliesrijst
300 gram kalkoen
3 theelepels kerrie
1 eetlepel maizena
2 theelepels gemberpoeder (djahé)
500 gram prei
250 gram bleekselderij
2 groene paprika's
2 rode paprika's
Pancoating
 $\frac{1}{2}$ eetlepel limoen of citroensap
Koriander of peterselie ter garnering.

Dep de kalkoenfilet droog met keukenpapier en snijd hem in smalle repen. Bestrooi de kalkoen met kerrie, gemberpoeder en de maizena.

Maak de bleekselderij en de prei schoon en snijd in grove stukken. Maak de paprika's schoon en snijd ze in stukjes.

Spray de pan in met pancoating. Verhit de roerbakpan en bak de kalkoenreepjes rondom bruin. Voeg de selderij en de prei toe, bak deze goed mee en voeg de paprika's toe.

Schenk de limoen of citroensap erbij en breng dit aan de kook. Laat even doorkoken.

Garneer met koriander of peterselie.

Serveer het gerecht met de gekookte zilvervliesrijst.

Variaties:

Vervang de paprika's door tomaten

Voeg een paar druppels tabasco toe.

