

# Kalkoen met witloof en kerrie

**Ingrediënten:** voor 6 pers

- 800 gr kalkoenfilet in plakjes gesneden
- Kerriepoeder, peper en zout
- 8 el arachideolie
- 2 appels (*geschild, ontdaan van het klokhuis en in fijne blokjes gesneden*)
- 2 uien (*gepeld en fijn gesnipperd*)
- 2 dl kippenbouillon
- 2 dl room
- 8 stronken witloof (*grof gesneden*)

**Bereiden:**

1. Bestrooi het vlees met de kerrie, peper en zout.
2. Verhit de helft van de olie in een wok en roerbak het vlees 4 min.
3. Haal het vlees uit de wok en verhit de rest van de olie in de wok.
4. Doe de ui, de appel en de bouillon in de wok en laat inkoken.
5. Voeg dan de room en het witloof toe en roerbak 2 min op een heet vuur.
6. Schep het vlees erbij en laat al roerend goed opwarmen.
7. Serveer met puree.