

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 1/2 sinaasappel
- 250 gram asperges uit blik (liefst vers)
- 2 dl melk
- 1/2 kippenbouillon tablet
- 50 gram jong belegde kaas
- 4 kalkoenfilets (samen 500 gram)
- zout en peper
- 1/2 theelepel kaneel
- 50 gram boter of margarine
- 1 eierdooier
- 2 eetlepels slagroom
- nootmuskaat
- peterselie

Bereiden

Halve sinaasappel uitpersen. Met een dunschiller de asperges schillen. Voor de verse asperge geldt dat het houtachtige deel eraf moet worden gesneden. Vervolgens in stukjes snijden. In een pan doen: Asperge stukjes - Sinaasappelsap, melk en bouillontablet. Asperges in ca 20 minuten gaarkoken. Heeft u asperges uit blik of pot dan de stukjes met melk en sinaasappelsap ca 5 minuten zacht koken. Andere sinaasappel tot op het vruchtvlees schillen. Partjes sinaasappel tussen de vliesjes los snijden en er tussenuit nemen. Leg de sinaasappel partjes even apart. Korstjes van de kaas snijden en kaas raspen. In een keukenmachine asperges met vocht pureren. Terugdoen in de pan en dan langzaam de kaas erdoor roeren, zodat ze smelt.

Kalkoenfilets inwrijven met zout en een beetje peper en kaneel. In de koekenpan boter verhitten. Kalkoenfilets in ca 15 minuten gaar bakken. Af en toe keren. Intussen de saus weer zachtjes opwarmen. In een kommetje de eierdooier los roeren met slagroom en 3 eetlepels warme saus. Al roerende aan de asperge saus toevoegen. Blijven roeren tot de saus gebonden is, niet meer koken. Op smaak brengen met zout en peper en een snufje nootmuskaat. Beetje saus op de warme borden scheppen. Hierin de kalkoenfilet leggen. Garneren met partjes sinaasappel en toefjes peterselie. Rest van de saus overdoen in een sauskom en apart serveren.