**kalkoen in paprikaroomsaus met mozzarella**

kalkoenstoofvlees

puntpaprika

wortel

selder

ui

knoflook

peterselie

tomatenblokjes in blik

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

paprikapoeder

oregano

basilicum

laurier

tijm

rozemarijn

peper en zout

mascarpone

buffelmozzarella

grana padano

paneermeel

Kruid met peper en zout en bak het kalkoenstoofvlees rondom bruin in olijfolie. Haal het vlees uit de pan en zet het afgedekt weg voor verder gebruik.

Hak uien, puntpaprika, wortel, selder en knoflook in fijne brunoise. Stoof deze groenten in wat olijfolie in een diepe pan.

Maak een kruidentuiltje van laurier, tijm, rozemarijn en peterseliestengels. Doe dit bij de groenten en dompel alles onder met [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm).

Voeg een blik tomatenblokjes toe en kruid met peper, zout, gedroogde oregano, basilicum en zacht paprikapoeder. Doe er nu het kalkoenstoofvlees bij. Laat 20 minuutjes sudderen. Verwijder het kruidentuiltje.

Meng een potje mascarpone en een paar eetlepels geraspte grana padano onder de bereiding. Roer goed om en laat even sudderen. Controleer de kruiding en breng verder op smaak indien nodig.

Giet de bereiding over in een diepe ovenschotel. Halveer een tweetal bollen buffelmozzarella en leg ze in het midden van de ovenschotel. Maak een deklaag met een mengsel van paneermeel en grana padano.

Zet de schotel 25 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C. Serveer zonder bijgerechten in een koolhydraatarme versie of met penne.