**ovenschotel met kalkoen en champignons**

kalkoenborstfilet
olijfolie
peper & zout
bruine champignons
knoflook
tijm

salie
spekjes
ui
peterselie
Philadelphia kaas
witte wijn
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
Parmezaan

Snijd de borstfilets in grote stukken. Bak ze rondom bruin in een pan met hete olijfolie. Kruid met peper en zout. Leg het vlees in de ovenschotel.

Bak in dezelfde pan gesneden bruine champignons met geplette knoflookteentjes, tijm en salie. Kruid bij met peper en zout en doe deze bereiding bij het vlees.

Bak spekjes met fijn gesneden ui en gehakte peterselie. Voeg nu alles samen en meng goed.

Maak de saus. Smelt Philadelphia kaas of een soortgelijk product op een laag vuurtje. Meng met een scheutje witte wijn en [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) tot een gladde saus.

Giet de saus over de bereiding in de ovenschotel en werk af met geraspte Parmezaan. Zet de schotel 25 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C.