**Kalkoen met aardpeer en rode bietensaus**

kalkoennootjes (gekonfijt)

cassonade suiker

rode balsamico

boter

verse salie

takjes tijm

verse rozemarijn

verse knoflook

vloeiende bloem

peper en zout

aardpeer

pastinaak

worteltjes

uien

rode biet (gekookt)

[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

appeltjes

steranijs
knoflookpoeder

kruidnagel
korianderpoeder

**Fondant aardpeertjes.** Kuis de aardpeertjes grondig zonder de schil te verwijderen. Kies liefst exemplaren zonder teveel knobbeltjes. Halveer ze in de lengte. Bedek de bodem van een kleefpan met boter en laat die bruisen. Leg de aardpeertjes er met het snijvlak in en laat een minuutje aanbakken. Kruid met peper, zout, gedroogde tijm en knoflookpoeder.

Giet voorzichtig, zodat het niet teveel spat, warm water in de pan tot 2/3 van de hoogte van de peertjes. Dek af met een folie met gaatjes. Laat minstens een half uurtje sudderen. Controleer met een priem of de aardpeertjes voldoende gegaard zijn.

Giet dan het meeste kookvocht uit de pan, verlaag het vuur en laat uitdampen en karamelliseren tot het snijvlak van de aardpeertjes mooi bruin gekleurd is. Zet warm weg tot verder gebruik.

**Gekonfijte groenten.** Snijd pastinaak en worteltjes in staafjes. Snijd een paar uien in reepjes. Kneus een halve bol knoflook in de knoflookpers.

Leg alles in een ovenschoteltje samen met takjes verse tijm, rozemarijn en salie. Kruid met peper en zout. Giet er voldoende olijfolie bij, zodat de groenten bijna volledig bedekt zijn. Dek af met een folie met gaatjes erin. Zet het ovenschoteltje minstens één uur of meer in een oven op maximaal 95°C.

Je kan de groenten ook konfijten in een daartoe bestemd apparaat. Controleer met een priem of de groenten gaar zijn. Giet de meeste olie af en bak de groenten nog een paar minuutjes in een pan.

**Saus van rode biet.** Schil een appeltje en snijd het in partjes. Snijd een paar sjalotjes in brunoise. Fruit beiden samen in boter. Snijd de voorgekookte rode biet in stukjes en laat een paar minuutjes stoven met de rest van de bereiding. Giet er nu een glas [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) bij en een flinke scheut kwaliteitsvolle rode balsamico. Kruid met peper, zout, steranijspoeder, korianderpoeder en een paar stuks kruidnagel. Laat even sudderen en pureer daarna tot saus met de staafmixer.

Zeef de saus, breng aan de kook en bind met vloeiende bloem opgelost in water. Zet de saus warm weg voor verder gebruik.

**Gekonfijte kalkoennootjes.** Ik heb ze hier kant-en-klaar gekocht, maar het is een fluitje-van-een-cent om ze zelf te konfijten als je voldoende keukentijd hebt. Bak ze alleszins rondom bruin in eendenvet.

**Op het bord:** een paar kalkoennootjes oversaust met rode bietensaus. Daarnaast een paar aardpeer fondantjes en een portie gekonfijte groenten. Er hoeven geen aardappeltjes of andere bijgerechten bij geserveerd te worden. De herfst op je bord, puur genot volledig in harmonie met het seizoen!