**Tajine van kalkoen in balsamicosaus**

kalkoengebraad

uien

wortelen

selder

pastinaak

zoete aardappel

knoflook

gebakken uitjes

rode balsamico

rode wijn

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

sinaasappel

olijfolie

takje rozemarijn

takje salie

marjolein

gedroogde peterselie

verse peterselie

lente-ui

vloeiende bloem

peper en zout

**Voorbereiding.** Schil alle groenten en snijd de uien, zoete aardappelen en pastinaak in grove stukken. Snijd de wortelen op schijfjes. Halveer een tiental teentjes knoflook en verwijder de groene kern. Pers een sinaasappel uit. Zet een 20 cl [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) klaar en een half glas rode wijn en evenveel rode balsamico-azijn van goede kwaliteit. Snijd het kalkoengebraad in grote stukken en volg daarbij de structuur van het vlees.

**Bereiding.** Bestuif de stukken kalkoen met vloeiende bloem. Kruid met peper en zout en schroei ze rondom dicht in een pan in hete olijfolie. Schep het vlees in de tajine. Voeg toe: een takje rozemarijn, een takje salie, uien, wortelen, selder, pastinaak, zoete aardappelen en knoflook.

Overgiet met rode wijn, rode balsamico, [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) en het sap van een sinaasappel. Beperk de hoeveelheid vocht, we maken geen soep. Kruid met gedroogde marjolein, gedroogde peterselie en gedroogde gebakken uitjes. Breng verder op smaak met peper en zout.

Heb je een elektrische tajine, zet die dan op 2 uur. Gaat de tajine in de oven, controleer dan na 1 en na 1 ½ uur of het vlees gaar is.

**Op het bord.** Een portie kalkoen en groenten. Werk af met plukjes peterselie en gesnipperde lente-uitjes.