magimix

PULLED TURKEY

met pinda?s

Voorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 35 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 2 teentjes knoflook - 3 zoete uien - 2 eetlepels olijfolie - 500 gram kalkoenfilet - 40 gram pindakaas - 50 ml sojasaus met verlaagd zoutgehalte - 400 gram basmatirijst - 3 takjes bieslook - peper

---

1. Pel de teentjes knoflook en snijd ze doormidden. Pel de uien en snijd ze in vieren. Hak de knoflook en de uien in de rvs-kom fijn door het EXPERT-programma in te stellen op 30 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel zo nodig van de wand van de kom.

2. Voeg de olie toe en stel het EXPERT-programma weer in op 2 minuten/snelheid 3/130 °C.
Snijd ondertussen de kalkoenfilets in blokken van 3 à 4 cm en voeg ze toe aan de inhoud van de kom. Stel het EXPERT-programma weer in op 3 minuten/snelheid 1A/100 °C.

3. Voeg aan het einde van het programma de pindakaas, sojasaus en peper toe en schakel het programma SUDDEREN in. Stop desgewenst het programma tussentijds en spatel het mengsel zo nodig van de wand van de kom.

4. Kook ondertussen de basmatirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

5. Dien het gerecht op met de fijngesneden bieslook.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016