



## **Kalkoenbiefstukjes bedekt met brie en peren, gebakken aardappelen en haricots-verts in katenspek**

Datum: 20-10-2003  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Wim Hovens  
Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 8 kalkoenbiefstukjes van 160 gram
- 250 gram boter
- vers gemalen peper
- zout
- 8 puntjes roombrie
- 2 zachte handperen
- 2,5 kilogram aardappelen
- 500 gram haricots-verts
- 16 plakken katenspek

### **Bereidingswijze:**

#### **Kalkoenbiefstukjes:**

Strooi een weinig peper en zout over de kalkoenbiefstukjes. Verhit de roomboter en bak de biefstukjes totdat ze net gaar zijn.

Schil de peer en snij deze in zeer dunne plakjes. Verdeel deze plakjes over de biefstukjes. Hierop de puntjes roombrie leggen. In de voorverwarmde oven (op 185 graden) de biefstukjes gedurende 4 à 5 minuten afbakken.

#### **Aardappelen en haricots-verts:**

De aardappelen schillen, wassen en biétgaar afkoken, af laten koelen en in plakken snijden. In de boter lekker bruin bakken.

De haricots-verts biétgaar afkoken en in het katenspek draaien. Afgaren in dezelfde oven als voor de biefstukjes.