

# Geroosterde kalkoen met seizoensgroenten

De geroosterde kalkoen heeft een rijke, volle smaak die elkaar aanvult met de zoetheid van de seizoensgroenten. Deze combinatie creëert een harmonieuze balans tussen de malsheid van het vlees en de licht geroosterde textuur van de groenten. De toevoeging van kruiden brengt frisse accenten in het gerecht, waardoor elk element een knapperige bite en aromatische diepte heeft. De eenvoud van de bereiding laat de natuurlijke smaken stralen en verbindt alles tot een smaakvol geheel.

## Ingrediënten (voor 2 personen)

- 400 gram kalkoenfilet
- 400 gram verschillende seizoensgroenten (zoals wortel, pastinaak, en spruitjes)
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel tijm
- 1 theelepel rozemarijn
- zout
- peper

## Zo pakken we het aan

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de seizoensgroenten in gelijke stukken en leg ze in een grote kom.
3. Voeg de olijfolie, tijm, rozemarijn, zout en peper toe en schep alles goed door elkaar zodat de groenten bedekt zijn.
4. Verspreid de groenten gelijkmatig op een bakplaat en rooster ze gedurende 25–30 minuten tot ze goudbruin en zacht zijn.
5. Kruid de kalkoenfilet met zout en peper aan beide zijden en leg deze in een pan op middelhoog vuur.
6. Bak de kalkoen 6–8 minuten aan elke kant tot deze mooi goudbruin is en de kerntemperatuur ongeveer 75°C bereikt.
7. Laat de kalkoen enkele minuten rusten voor het snijden zodat de sappen zich kunnen settelen.