

Ingrediënten voor 2 personen

12 vastkokende aardappelen**200 g** kalkoenfilet**½** mango (rijpe)**1** rode uien**75 g** yoghurt**75 g** zure room**1 el** bieslook (gehakte)

olijfolie

1 tl kerriepoeder

paprikapoeder

peper

Aardappel-kalkoen-spiesjes

DUUR: ☹☹ | BUDGET: € | MOEILIKHEID: 👨🍳

Vorbereiding

- 1** Boen de aardappeltjes goed schoon. Kook ze 10 minuten in de schil. Laat ze wat afkoelen en pel ze. Schil de mango, verwijder de pit. Pureer het vruchtvlees.
- 2** Klop de yoghurt op met de zure room en het kerriepoeder. Voeg er de mangopuree aan toe. Roer goed glad. Doe er de bieslook bij en kruid met peper en zout. Zet afgedekt in de koelkast.
- 3** Pel de uien, blancheer ze 2 minuten in water tegen de kook aan. Laat ze schrikken in ijswater. Snij ze in kwartjes.
- 4** Snij de kalkoenfilet in blokjes. Kruid met peper, zout en paprikapoeder.
- 5** Rijg de hele aardappeltjes, de uienkwartjes en de kalkoenblokjes afwisselend op spiesjes. Bestrijk ze lichtjes met olijfolie.
- 6** Leg de spiesjes op een groot bakblik op aluminiumfolie. Zet ze 10 minuten in het midden van de oven op 200° C. Laat ze daarna nog een paar minuten bijkleuren onder de hete grill. Serveer met met de lichtjes gekoelde mangodip in apartje kommetjes. Lekker met tomaten-komkommersla.