

Stokbroodje gegrilde kalkoen met Thaise rode curry en voorjaarsgroenten

Ingrediënten:

- 10 st stokbrood
- 1 kg kalkoenfilet
- 5 g MAGGI Rotidor
- 2 dl MAGGI Thaise Rode Curry
- 450 g roerbakgroentemix

Bereiding:

- Bak de stokbroodjes af in een voorverwarmde oven van 175°C.
- Verdeel de kalkoenfilet in 10 x100 gram bestrooi met MAGGI Rotidor kruiden.
- Gril de filets gaar op een grillplaatje.
- Roerbak de groentemix en breng op smaak met de MAGGI Thaise Rode Curry.
- Verdeel het vlees en de roerbakgroentemix over de broodjes.



Wentelteefjes met notenbrood en Devil's jam

Ingrediënten:

- 10 st notenbrood
- 3 dl melk
- 2 st eieren
- 10 g kaneelpoeder
- 2 dl MAGGI Devil's Jam
- 50 g boter (gesmolten)

Bereiding:

- Snijd het notenbrood in plakken.
- Maak van de melk, eieren, en de MAGGI Devils Jam een beslag.
- Voeg het kaneelpoeder en de gesmolten boter toe.
- Haal de plakken notenbrood door het beslag en bak deze in een koekenpan goudbruin.
- Serveer extra MAGGI Devil's Jam bij het gerechtje.

