

# Blinde vinken van kalkoen met spinazie

Twee vogels in de naam van één gerecht... Laat de vinken maar 'suskwiet' fluiten, want in deze bereiding draait alles rond kalkoen. Kalkoenfilet is mager vlees dat je in combinatie met gevogeltegehakt kan omtoveren in zelfgemaakte blinde vinken. Rol het gehakt in dunne lapjes kalkoenborst en bind de pakketjes samen met keukentouw. Jeroen serveert ze met gestoofde spinazie en gebakken patatjes.

## Ingrediënten

- 4 lapjes kalkoenfilets (minder dan 1 cm dik)
- 300 g kalkoengehakt (of gevogeltegehakt)
- 600 g spinazie
- 800 g aardappelen
- 1 teentje look
- enkele takjes platte peterselie
- 1 ei
- 3 eetlepels paneermeel
- 1 eetlepel graanmosterd
- enkele klontjes boter
- snuifje nootmuskaat
- peper
- zout

## Bereiding

- Schil de aardappelen, snij ze in grove stukken en kook ze **gaar** in licht gezouten water. Je kan ook perfect een rest gekookte aardappelen gebruiken voor deze bereiding.
- Doe het kalkoen- of gevogeltegehakt in een mengschaal. Opmerking: Wie een vleesmolen bezit kan zelf gehakt maken van stukken kalkoenfilet.
- Breek het ei erin, voeg **paneermeel** toe en lepel er een beetje graanmosterd bij. Voeg bij licht of niet gekruid gehakt een beetje extra peper van de molen en wat zout.
- Hak de blaadjes van de **peterselie** fijn. Doe de snippers bij het gehakt en meng het vlees grondig.
- Neem een haarscherp koksmees en snij de kalkoenfilet in dunne lapjes van een kleine centimeter dik. (Of vraag aan de poelier om dat voor je te doen.)
- Leg een paar vellen **vershoudfolie** op je werkvlak. Leg er twee (of meer) kalkoenlapjes op, gevolgd door een extra vel **vershoudfolie**. Stamp de lapjes plat

met een vleeshamer, zodat ze ongeveer een derde vergroten in oppervlakte. Dit lukt ook met de bodem van een kleine kookpot. Sla het vlees niet tot moes!

- Leg een eerste lapje kalkoen op je werkplank en schep in het midden een portie van het gehakt.
- Rol het onderste deel van het lapje over het gehakt en plooi vervolgens de zijkanten van het vlees naar binnen. Rol nu verder tot je een strak pakketje overhoudt.
- Bindt een eindje keukentouw rond elke blinde vink, precies zoals je een cadeautje zou inpakken.
- Zet een stoofpot op **een matig** vuur en smelt er een klont boter in.
- Kruid de blinde vinken met wat peper van de molen en een **snuifje** zout.
- Leg de pakketjes in de bruisende boter. Bak ze tot ze een goudbruin korstje hebben en draai de blinde vinken om.
- Zet het vuur zacht en plaats het deksel op de pot. Laat de vinken een dikke 5 minuten **braden**. Draai ze om en laat ze nog enkele minuten spetteren. De blinde vinken moeten gaar zijn tot in de kern.
- Spoel intussen de spinazie schoon in ruim water. Als je grote spinaziebladeren gebruikt, verwijder dan de taaie steel en de hoofdnerf van elk blad.
- Zet een ruime braadpan én een pot (of grote sauteuse) op een matig vuur en smelt in beide een klontje boter.
- Bak de stukken gekookte aardappel goudbruin in de braadpan. Kruid de stukjes patat met wat peper van de molen en een snuifje zout.
- **Pel** de look en prik de teen op een vork. Dit is je roerstok om de spinazie te stoven. De look zal wat verdienstelijke smaak afgeven aan de verse spinazie.
- Prop de uitgelekte spinaziebladen in de kookpot met bruisende boter. Roer af en toe met de lookteen door de spinazie en laat de groente wegkrimpen. Voeg tussendoor en snuifje peper en wat zout toe. Voeg ook wat vers geraspte **nootmuskaat** toe. De spinazie is in geen tijd gaar. (Laat de teen look niet achter in de pot.)
- Schep de blinde vinken uit de boter en knip de touwtjes los.
- Serveer de gebakken kalkoen met goudbruin gebakken aardappelen, gestoofde spinazie en naar smaak en goesting nog een lepeltje **graanmosterd**.