



Hoofdgerechten

Gevulde kalkoenrollade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram kalkoenborsten
1 eetlepel boter (gesmolten)
handvol mesclun (Jonge slablaadjes)

Voor de vulling

40 gram boter
1 ui (grof gehakt)
100 gram spekblokjes
1 lookteentje (geplet)
120 gram wit broodkruim
1 eetlepel salie (vers gehakt)
100 gram veenbessen (gedroogde)
50 gram pistachenoten (grof gehakt)
100 gram abrikozen (gedroogde, grof gehakt)
peper
zout

Bereidingswijze

Bak de ui 3-4 minuten in de boter. Voeg het spek toe en 5 minuten later ook de look. Na een minuutje alles uit de pan halen en de rest van de ingrediënten voor de vulling er onder mengen. Volledig af laten koelen.

Klop het vlees zo plat mogelijk zodat een mooie egale lap ontstaat. Verdeel er de vulling over. Oprollen en vastbinden met keukentouw.

Leg de rollade in een grote ovenschotel en borstel ze in met gesmolten boter. Plaats het vlees 40 minuten in een voorverwarmde oven van 180°. Afdekken met aluminiumfolie en 10 minuten laten rusten. Snij de rollade in plakken en leg die op een bedje van jonge slablaadjes.

