



Hoofdgerechten

Opgerolde kalkoenfiletjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 kalkoenlapjes
120 gram zongedroogde tomaten (fijngesneden)
200 gram artisjokharten (bokaal, in plakjes)
100 gram pistachenoten (fijnggehakt)
120 gram roomkaas (met kruiden)
200 gram spinazie
1 eiwit (losgeklopt)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Laat de spinazie in olijfolie slinken. Kruid met peper en zout. Meng de zongedroogde tomaten onder de roomkaas.

Verwarm de oven voor op 180°C. Kruid de kalkoenlapjes met peper en zout. Bestrijk ze met de roomkaas en verdeel er de spinazie en de artisjokharten over. Rol op en bind vast met keukentouw.

Leg de rolletjes in een ovenschaal en bestrijk de bovenzijde met een beetje van het eiwit. Meng de gehakte noten door het resterende eiwit. Verdeel het notenmengsel over de kalkoenrolletjes en druk ietsjes aan. Zet 25 minuten in de oven.

Keukenbenodigdheden

Oven
Keukentouw

