



Hoofdgerechten

Kalkoenrollade met peer en seldergratin

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kalkoenborst (1 kg)
2 eetlepels pecannoten (fijngehakte)
2 eetlepels veenbessen (gedroogde)
2 sjalotten (gesnipperd)
1 eetlepel tijmblaadjes (verse)
1 eetlepel salie (fijngehakte)
2 peren (geschild, in blokjes)
100 milliliter kippenbouillon
150 milliliter appelsap
50 gram paneermeel
3 eetlepels honing
boter
peper
zout

Voor de seldergratin

4 aardappelen (middelgrote, bloemige, geschild en gerasp)
2 selderstengels (groene, fijngesneden)
100 gram Emmentaler (geraspt)
200 milliliter room
2 eierdooiers
1 lookteentje (geperst)
snuifje nootmuskaat

Bereidingswijze

Bak de sjalotten met de salie, tijm en een snufje zout glazig. Voeg de peerblokjes toe en bak 2 minuten verder. Schep alles in een kom en voeg de gehakte pecannoten, de veenbessen, het paneermeel en de kippenbouillon toe.

Proef en kruid eventueel bij met peper en zout. Laat de vulling afkoelen.

Snij de kalkoenborst open tot een gelijkmatig groot oppervlak. Verdeel de vulling in het midden over de filet. Rol het vlees strak op en bind vast met keukentouw.

Verwarm de oven voor tot 200°C. Bak de gevulde kalkoenborst rondom goudbruin in boter. Leg het vlees in een ovenschaal. Meng het appelsap en de honing. Giet over het gebrad en laat 40 minuten garen in de oven. Overgiet regelmatig met het kookvocht.

Snij de kalkoenrollade in mooie plakjes. Giet het bakvocht door een zeef. Serveer met de appelsaus en een aardappelseldergratin.

Voor de seldergratin

Wrijf een ovenschaal in met de geperste knoflook.

Klop de room los met de eidooiers, nootmuskaat, peper en de helft van de kaas. Schep er de geraspte aardappel en selder onder.

Doe het aardappelmengsel in de ovenschaal. Bestrooi de gratin met de rest van de kaas zet 20 minuten in de oven.

Keukenbenodigdheden

Keukentouw

Oven

