



Hoofdgerechten

Kalkoenrollade met een vulling van selder, dadels, pecannoten en briochebrood

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kalkoen (borst, groot)
100 gram dadels (medjool, in stukjes gesneden)
4 stengels bleekselderij (fijnggehakt)
3 lookteentjes (geperst)
1 ui (fijnggehakt)
5 plakjes briochebrood (in stukken gescheurd)
50 gram pecannoten (grofgehakt)
120 milliliters kippenbouillon
70 gram boter
15 gram peterselie
3 eetlepels komijn
peper
zout

Geen kerstfeest zonder een kalkoenrollade! Deze heerlijke klassieker met een vulling van selder, dadels, pecannoten en briochebrood is een absolute topper. Serveer er spruitjes met spekjes en pomme duchesses bij en je tovert een heus feestmaal op tafel! Uitproberen maar!

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 180 °C. Verhit de boter op een medium vuurtje en voeg de ui, knoflook, komijn, selder, pecannoten, dadels en zout toe. Bak 10 minuten tot alles mooi goudbruin wordt.

Stort het mengsel in een grote kom en meng met de kippenbouillon, brood en peterselie.

Leg de filet in verticale richting op het werkvlak en verdeel de vulling horizontaal over het midden van de filet. Rol de kalkoenborstfilet vervolgens op en bind vast met wat keukentouw.

Plaats de kalkoenrollade in het midden van de oven en bak gedurende 45 minuten. Dek de kalkoenrollade af met aluminiumfolie wanneer de buitenkant goudbruin kleurt.

Serveer met gebakken spekjes, spruitjes, wortels en pommes duchesses.

Keukenbenodigdheden

Oven

