



Hoofdgerechten

## **Met notencrumble gevulde kalkoenlapjes en gebakken bloemkool**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 kalkoenlapjes  
400 gram aardappelen (in blokjes)  
1 bloemkool (in roosjes)  
1 handvol rucola  
4 eetlepels hazelnoten (gehakt)  
3 eetlepels paneermeel  
5 eetlepels olijfolie  
8 plakjes pancetta  
2 theelepels korianderpoeder  
1 theelepel komijnpoeder  
2 eetlepels peterselie  
1 theelepel kurkuma  
boter  
zout  
peper

### **Bereidingswijze**

Kook de aardappelblokjes beetgaar in lichtgezouten water.

Bak de bloemkoolroosjes in 2 el olijfolie en voeg het komijn- en korianderpoeder en de kurkuma toe. Kruid met peper en zout, zet het deksel op de pan en laat zo 10 minuten stoven. Voeg de aardappelblokjes toe en laat nog eens 5 minuten mee bakken. Bestrooi met de peterselie.

Meng de noten met het paneermeel en 3 el olijfolie en kruid met wat peper en zout. Kruid de kalkoenlapjes met peper en zout en vul elk lapje met de notencrumble, leg er wat rucola op en rol op. Doe rond elk kalkoenrolletje 2 plakjes pancetta en zet vast met keukentouw. Verwarm een klontje boter en bak de rolletjes goudbruin. Serveer ze bij de gebakken bloemkool.

#### **Tip:**

Kurkuma geeft het gerecht een mooie, frisgele kleur en een warme, diepe smaak.

### **Keukenbenodigdheden**

