



Hoofdgerechten

Kalkoenrollade met vulling van champignon en appel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram kalkoenfilets
200 gram gehakt (gemengd)
150 gram champignonmengeling (fijngehakt)
1 appel (in kleine blokjes)
1 sjalot (fijngesnipperd)
1 lookteentje
30 gram walnoten (grof gehakt)
2 eetlepels rozijnen (geweekt in lauw water of cognac)
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)
1 ei
1 eetlepel paneermeel
2 eetlepels truffelolie
250 milliliters rode wijn
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Stoof de sjalot en de look glazig in een klontje boter. Voeg de champignons toe en laat het vocht volledig verdampen. Voeg de appel toe en bak nog 2 minuten verder.

Meng het gehakt, de gestoofde champignons en appelblokjes, de walnoten, rozijnen, peterselie en het ei in een kom. Voeg het paneermeel toe en meng tot een stevig gehakt. Breng op smaak met de truffelolie, peper en zout.

Snij het gebraad horizontaal open en druk het wat plat. Schep de gehaktvulling erin, rol op en bind vast met keukentouw. Kruid rondom met peper en zout. Bestrijk een ovenschaal met olijfolie. Leg de rollade erin en bestrijk met olijfolie. Zet 1 uur in de oven.

Haal de rollade uit de oven en laat 10 minuten rusten onder aluminiumfolie. Giet het braadvocht in een steelpannetje, breng aan de kook, voeg de rode wijn toe en laat voor de helft inkoken. Monteer met 60 g koude boter, in klontjes, en kruid bij met peper en zout.

Snij de rollade in mooie plakken en serveer met de aardappelgratin en de saus.

Keukenbenodigdheden

Oven

Keukentouw

