



Hoofdgerechten

Kalkoenrollade met gedroogde pruimen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kalkoenlapjes (dunne)
150 gram gedroogde pruim
4 plakjes serranoham
handvol basilicumblaadjes
2 uien (in ringen)
4 deciliter gevogeltefond
1 citroen (geraspte schil)
1 1/2 deciliter room
3 eetlepels Maïzena Express (wit)
4 eetlepels mosterd
4 theelepels tomatenpuree
1/2 theelepel paprikapoeder (sterk)
2 eetlepels olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Klop de kalkoenlapjes zo plat mogelijk en kruid ze met peper en zout. Smeer er de mosterd en een mengeling van de tomatenpuree en het paprikapoeder op.

Leg de Serrano-ham op het vlees en verdeel er de uiringen, de basilicumblaadjes en de gedroogde pruimen over. Stevig oprollen en vast steken met tandenstokers.

Bak de rolletjes rondom aan in de olijfolie. Blussen met de gevogeltefond en de citroenschil er onder roeren. Deksel op de pan en op een matig vuur ongeveer een half uur laten pruttelen.

Roer de room onder de saus en bind ze met sausbinder. Op smaak brengen met peper en zout. Lekker met gestoomde broccoli en gekookte aardappelen.

Keukenbenodigdheden

Cocktailprikkers

