



Hoofdgerechten

Kalkoenbout met marsepeinvulling

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels peterselie (fijngehakte)
1 kilogram stoofappel (in blokjes)
1 kalkoen (bovenbout, 1kg)
3 sneetjes wit brood
50 gram marsepein
cayennepeper
gemberpoeder
1 preistengel
1 ei
peper
zout

Bereidingswijze

Verwijder het been voorzichtig uit de bout. Rooster het brood en snij het in croutons. Meng de marsepein onder het ei. Voeg daarna de croutons, de appelblokjes en de peterselie toe. Het geheel goed kneden en op smaak brengen met cayennepeper en gemberpoeder.

Blancheer de prei 1 minuut. Leg de bout met het vel naar onder op een werkvlak. Verdeel er de preibladeren over en strijk daar de vulling op. Rol het vlees stevig op en bind het vast met keukentrouw. Kruiden met peper en zout en in een braadslee leggen.

Ongeveer 1 uur in een voorverwarmde oven van 200° plaatsen. Regelmatig bedruipen met braadvet. Uit de oven halen, met een scherp mes in stukken verdelen en bij voorkeur opdienen met zuurkool, gebakken aardappelen en saus van de aanbaksels.

Keukenbenodigdheden

Oven

