

☆ FEESTDAGEN SPECIAL



Kalkoenrollade met cranberryvulling

en een winterse boerenkoolsalade



30-40min



2 personen

Dit jaar hebben we iets heel speciaals bedacht voor je kersttafel: malse kalkoenrollade met een onweerstaanbare vulling van cranberry's, uienmarmelade en gesmolten kaas. Erbij een winterse salade met zoete aardappel, boerenkool, appel en pecannoten. Fijne feestdagen!

Wat je van ons krijgt

- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 zakje gedroogde cranberry's
- 1 kuipje uienmarmelade
- 2 kalkoenfilets
- 1 zoete aardappel
- 1 zakje pecannoten ¹⁵
- 1 appel
- 1x boerenkool
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 zakje kippenbouillonpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- fijne keukenrasp
- vershoudfolie
- tandenstoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

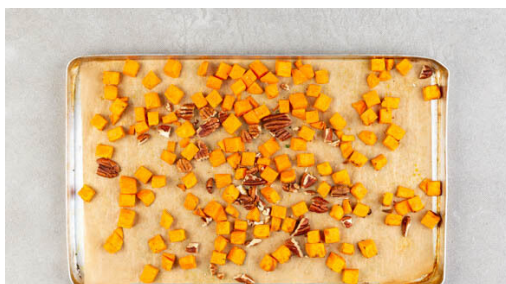
Voedingswaarde per portie

calorieën 854kcal, vet 51.3g, koolhydraten 57.5g, eiwit 37.6g



1. Vulling maken

Verwarm de oven voor op 220°C. Rasp de **kaas** fijn en meng met de **cranberry's** en **uienmarmelade**.



4. Zoete aardappels roostern

Snijd de **zoete aardappel** in blokjes en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1-2el olijfolie en een flinke snuf zout en rooster in ca. 15min gaar en goudbruin in de oven. Hak de **pecannoten** grof en rooster ze in de laatste 7min mee op de bakplaat.



2. Rollades maken

Dep de **kalkoen** droog, dek af met vershoudfolie en sla de **filets** met een zware pan plat, tot een dikte van ca. 0,5cm. Wrijf in met zout en peper. Verdeel de **vulling** over het **vlees** en rol de **filets** op. Zet de **rollades** vast met satéprikkers.



5. Boerenkoolsalade maken

Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes. Verwijder de stronk en scheur de boerenkool in stukjes. Bestrooi met een flinke snuf zout en kneed 1-2min stevig. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1-2el azijn, 1-2el water, de **mosterd** en een snuf zout en suiker. Meng de **boerenkool**, **appel**, **zoete aardappel** en **noten** vlak voor het serveren met de **dressing**.



3. Rollades braden

Leg de **rollades** in een ovenschaal en bedruip met 1-2el olijfolie. Braad 20-30min in de oven tot het **vlees** goudbruin en gaar is.



6. Saus maken

Haal de **rollades** uit de ovenschaal en schenk het **braadsap** in een middelgrote koekenpan. Verhit op middelhoog vuur en bestuif met 1el bloem. Roer 30sec en voeg 150ml water en de **helft van het bouillonpoeder** toe. Breng aan de kook en laat de **jus** inkoken tot de gewenste dikte. Serveer de **rollades** met de **boerenkoolsalade** en de **jus**.