

Hoofdgerecht: Kalkoenrollade met Brugge Oud, sinaasappelsaus en groentepuree



Ingredienten:

Ingrediënten (voor 4 personen)

Voor de rollade

- 1 ui
- 2 appels
- 5 sneden peperkoek
- klontje Brugge Boter
- 70 g pistachenoten
- 6 blaadjes salie
- 80 g gedroogde veenbessen
- 1 ei
- zwarte peper van de molen
- 800 g kalkoenfilet
- 3 sneden Brugge Oud, korst verwijderd
- 8 sneden rauwe ham
- olijfolie

Voor de saus

- 1 sjalot, schoongemaakt
- klontje Brugge Boter
- 1,5 el bloem
- 75 ml Grand Marnier
- sap van 2 mandarijnen
- 400 ml gevogeltefond
- 250 ml culinaire room (20%)
- rasp van 1/2 mandarijn
- 2 takjes rozemarijn
- peper en zout

Voor de groentepuree

- 1 grote knolselder
- 4 pastinaken
- 1 teentje look, gepeld
- 4-tal takjes tijm
- 4 el zure room
- peper en zout

Préparation:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Maak voor de rollade de ui schoon en hak fijn.
3. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes. Snijd de peperkoek in blokjes.
4. Smelt een klontje Brugge Boter op middelmatig vuur. Fruit er de ui in aan tot glazig maar niet gekleurd. Voeg de appels toe en bak tot ze gaar zijn. Voeg de peperkoek toe en bak even mee. Zet het vuur uit en laat 5 minuten afkoelen.
5. Hak de pistachenoten grof en de salie fijn. Roer samen met de gedroogde veenbessen door de vulling. Roer er ook het ei door en kruid met zwarte peper van de

molen.

6. Snijd de kalkoenfilet open tot een grote lap. Bedek met plasticfolie en klof met een vleeshamer plat tot het vlees overal ongeveer even dik is. (Of vraag de slager om dit te doen.)
7. Leg de sneden Brugge Oud op het vlees. Schep een 10-tal eetlepels vulling in het midden van het vlees en rol in de lengte op. Vouw er de sneden ham rond tot de rollade volledig bedekt is. Bind op met keukentouw. Leg de rollade in een braadslede, besprenkel royaal met olijfolie en kruid met peper. Laat 30 minuten bakken in de oven.
8. Verlaag de temperatuur naar 160 °C, schep de rest van de vulling bij het vlees en laat nog 10 minuten bakken.

1. Hak voor de saus de sjalot fijn. Stoof glazig in een klontje Brugge Boter. Bestuif met bloem en laat even meebakken.
2. Blus met Grand Marnier, mandarijnsap en gevogeltefond. Roer goed zodat er geen klonters ontstaan.
3. Voeg room, mandarijnrasp en rozemarijn toe en laat de saus tot de helft inkoken. Zeef, kruid naar smaak bij met peper en zout en houd warm.

1. Maak voor de puree de groenten schoon, snijd in gelijke stukken en kook samen met look en tijm gaar in licht gezouten water.
2. Giet af, verwijder de tijm en mix tot een gladde puree. Roer er de zure room door en kruid bij met peper en zout.
3. Snijd de kalkoenrollade in plakken en verwijder het keukentouw.
4. Serveer de kalkoenrollade met sinaasappelsaus, groentepuree en extra vulling.

Vooraf voor te bereiden

Stap 1 tot en met 6 en stap 9 en 10 kunnen vooraf gedaan worden. Zo hoef je op het moment zelf enkel het vlees nog te bakken (neem het vlees 30 minuten voor je het gaat bakken uit de koelkast), de saus en puree op te warmen en de borden te dresseren.

Smakelijk!

4 personen
120 min
Plat principal
3

Source: <https://www.bruggefromage.be/node/887>