



Rock-'n-roll Kerst 'sharing'-plate



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

6 dadels (ontpit en gehalveerd)
6 plakjes ontbijtspek (dun)
1 kalkoenfilet
1 kopje pistachenoten
120 gram pancetta
2 teentjes knoflook
1 potje zongedroogde tomaat
1 handvol olijven (ontpit)
1 bosje basilicum
olijfolie
3 babygems (kleine Romeinse salade)
3 eetlepels mayonaise
2 eetlepels room
2 eetlepels parmezaan (geraspt)
1 ansjovisfilet
1 citroen (geraspte schil)
zwarte peper
500 gram spruiten (gehalveerd)
1/2 pak kastanjes (voorgekookt)
peper en zout
nootmuskaat
1 kilogram kippengehakt (of gemengd gehakt)
1 kopje gedroogde veenbessen
1 bosje munt
1 kopje pijnboompitten
boter
1 1/2 kilogram krielaardappeltje
6 sjalotten (gepeld)
4 eetlepels boter
2 takjes rozemarijn



Bereidingswijze

- 1.** Wikkel elke gehalveerde dadel in een half plakje ontbijtspek en zet 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven (kun je op voorhand doen, daarna nog even opwarmen). Laat uitlekken op keukenpapier.
- 2.** Snij de kalkoenfilet open tot een dunne rechthoek en vul deze op met een mengeling van fijngesneden pistachenoten, pancetta, knoflook, zongedroogde tomaten, olijven en basilicum. Rol op en bind vast met keukentouw. Bak rondom rond goudbruin aan in olijfolie en zet dan nog 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Verwijder het touw en snij in plakjes.
- 3.** Halveer de babygems in de lengte en bestrijk ze met olijfolie. Leg met de snijkant naar beneden op een gloeiend hete grillpan en laat 1 à 2 minuten garen. Leg ze dan naast elkaar. Mix met de staafmixer of blender de mayonaise met de room, de parmezaan en de ansjovisfilet. Druppel over de sla. Werk af met geraspte citroenschil en zwarte peper.
- 4.** Bak de spruiten met de gehalveerde kastanjes in boter. Voeg een klein beetje water toe en doe een deksel op de pan. Laat nog even verder garen. Breng op smaak met peper, zout en geraspte nootmuskaat.
- 5.** Meng het gehakt met de veenbessen, de fijngesneden munt en de pijnboompitten. Rol tot kleine balletjes. Verhit boter in een pan en bak de balletjes gaar.
- 6.** Schil de krieltjes en doe ze met de gepelde sjalotten en de rozemarijn in een ovenschaal. Meng met de boter en zet 1 uur in een op 180 °C voorverwarmde oven. Schud af en toe met de ovenschaal.
- 7.** Neem een grote schaal (of gebruik meerdere schalen) en schik alles mooi naast elkaar. Zet op tafel en laat iedereen nemen waar hij of zij zin in heeft.