



Gevulde kalkoenfilet



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 appel
1 stengel bleekselder
400 gram kippengehakt
1 handvol salie (fijngesnipperd)
1 handvol gedroogde rozijnen
1 handvol gedroogde abrikozen (in stukjes gesneden)
800 gram kalkoenfilets
150 glazen pancetta
1 klontje boter
bladpeterselie (fijngesnipperd)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij in kleine blokjes.
- 3.** Snij de bleekselder in even kleine blokjes als de appel.
- 4.** Meng het gehakt met de appel, de selder, de salie, de rozijnen en de abrikozen. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Snij de kalkoenfilet met een vlijmscherp koksmees in dunne lapjes.
- 6.** Leg de kalkoenlapjes tussen 2 vellen huishoudfolie. Sla ze met een deegroller tot dunne lappen. Verwijder de folie.
- 7.** Verdeel de vulling over de lapjes en rol deze op.



- 8.** Wikkel de pancetta er stevig omheen. Steek of bind indien nodig vast met tandenstokers of keukentouw.
- 9.** Verhit de boter in een pan en bak de rolletjes rondom rond aan tot ze goudbruin zijn.
- 10.** Leg de rolletjes in een ovenschaal en bak gedurende 30 minuten in de voorverwarmde oven.
- 11.** Werk af met fijngesnipperde peterselie.