



kalkoengebraad met mosterd, laurier en pancetta



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

800 gram kalkoengebraad
3 eetlepels mosterd (Franse mosterd van Dijon)
200 gram pancetta
6 blaadjes laurier
keukentouw
1 klontje boter
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Laat het kalkoengebraad op kamertemperatuur komen en dep het goed droog met keukenpapier. Breng op smaak met peper en zout en bestrijk vervolgens rondom rond met mosterd.
- 2.** Bekleed het gebraad met plakjes pancetta en laurierblaadjes. Wikkel een stuk keukentouw in een spiraal rond het vlees en knoop dicht.
- 3.** Bak het vlees aan in een pan met bruisende boter.
- 4.** Zet het gebraad vervolgens in een op 200 °C voorverwarmde oven. Gebruik hiervoor de pan zelf (opgelet: alleen als die een handvat heeft dat in de oven mag) of leg het vlees in een voorverwarmde ovenschaal. Verlaag de temperatuur na een kwartier tot 180 °C en laat nog 35 minuten garen.
- 5.** Laat het vlees 10 minuten rusten en verwijder dan het keukentouw. Snij in plakjes.