



## Kalkoenrollade

Weet er iemand waarom we elk jaar met zijn allen kalkoen eten met Kerstmis? Ik vraag het me al heel de tijd af en daarom ben ik op onderzoek gegaan. Ik zocht de reden achter die kalkoengekte en ik werkte meteen ook aan mijn eigen kalkoen succesnummerke want zo'n klassieker wil ik heel graag op mijn eigen lijst hebben staan en geloof me, dit wil je maken ... ooh zo lekker. First things first want wat is er nu zo bijzonder aan die kalkoen dat we er zo mee willen pronken?

Eigenlijk is het weer heel simpel. Toen ik les kreeg op de academie zei één leraar altijd: "Een idee heb je altijd van een ander." Ik denk daar nog veel over na (aja, ikke en denken). Is dit werkelijk zo? Met de kalkoen is het zeker waar want kalkoen eten hebben wij te danken aan de Amerikaanse en Canadese bevrijders uit de Tweede wereldoorlog. Dankzij hun kalkoen bij Thanksgiving werd de kalkoen ook bij ons de ster op de feesttafel. Gelukkig maar.

Ondertussen al zin gekregen in kalkoen? Ik serveer je een opgevulde kalkoenrollade met een heerlijke vulling van gehakt, champignons en een fijne romige saus.

Lekker klassiek, maar wel een topper als onderdeel van een heerlijke sharingdinner feestmenu. Ooh zo heb ik het graag. Lekker en gezellig ♥

### **Wat heb je nodig (voor 1 rollade)**

#### **Rollade:**

- 1 kalkoenfilet van 1 kg
- 250 g gemengd gehakt (gevogelte gehakt kan ook)
- 250 g kastanjechampignons
- 1 sjalot
- verse tijm
- laurier

verse rozemarijn  
vetstof  
peper  
zout  
1 eigeel

### **Fijne Saus:**

250 g champignons  
1 teentje look  
1 sjalot  
1 dl gevogelte fond  
2 dl cognac  
2 dl room  
peper  
zout  
tijm

### **Hoe maak je het:**

Warm de oven voor op 180°C.

Begin met het maken van de vulling. Snipper de sjalot fijn en bak glazig in een beetje vetstof. Borstel de champignons en snijd ze in kleine blokjes. Meng de blokjes samen met de sjalot onder het gehakt. Kruid met peper en zout. Voeg 1 eigeel toe en meng alles onder zorgvuldig onder elkaar tot een homogene massa.

Snijd de kalkoenfilet open in de lengte en klop een beetje plat een vleeshamer (deegrol kan ook). Leg alvast keukentouw klaar (en elke keer weer denk ik aan Bridget Jones ☹). Leg vulling op het vlees, maar wees zuinig, de vulling zet nog uit. Rol de kalkoenfilet strak op en bind dicht met keukentouw. Kruid de rol met peper en zout. Verhit wat vetstof en schroei de rol langs alle kanten toe. Leg het vlees voorzichtig in een ovenschaal en zet in de warme oven voor ongeveer 40 min. Controleer of het vlees gaar is met behulp van een vleesthermometer (kerntemperatuur zou rond 72° moeten zijn). Laat het vlees rusten uit de oven rusten onder aluminiumfolie.

Maak ondertussen de saus. Borstel de champignons schoon en snijd in schijfjes. Snipper een sjalot fijn en plet een teentje look. Voeg een extra beetje vetstof in de braadpan. Bak de champignons goudbruin. Snipper een sjalot fijn en plet een teentje look. Voeg ze bij de champignons en laat even meestoven. Kruid met peper en zout. Giet de cognac erbij en laat de alcohol verdampen. Giet er vervolgens de fond bij. Voeg de geritste blaadjes van de tijm, laurier en een takje rozemarijn toe. Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte en haal dan het blaadje laurier en rozemarijn weg.

Schenk room bij de saus en laat indikken. Kruid eventueel extra met peper en zout. Serveer de kalkoenrollade met de fijne saus.

Liefs,

# Miere

***Probeer je dit thuis?***

***Je maakt me gelukkig als je even laat weten of het je gesmaakt heeft.***

***#mieenplace- @mieenplace op facebook of instagram of stuur  
eenmailtje [info@mieenplace.be](mailto:info@mieenplace.be)***

***Dit recept bewaren voor later kan je door het te pinnen.***