



Rollade van kalkoen met witloof en gratin van zoete aardappel



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

150 gram boter
1200 gram kalkoenrollade
3 eetlepels cognac
5 deciliter gevogeltefond (uit een bokaal)
5 deciliter lichte room
maïzena (voor bruine saus)
1 kilogram witloof
peper en zout
1 eetlepel suiker
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
3 takjes tijm
3 takjes rozemarijn (fijngesneden)
6 zoete aardappels
1 handvol hazelnoten (grof gesneden)
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Smelt 50 g boter in een braadpan. Bak de kalkoenrollade rondom rond mooi goudbruin. Leg de rollade in een ovenschotel (bewaar de pan en de vetstof erin!) en zet deze vervolgens 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat de rollade daarna nog minstens 15 minuten rusten onder aluminiumfolie.
- 2.** Zet de braadpan terug op het vuur en giet de cognac erin. Laat inkoken en voeg de gevogeltefond en 2 dl van de room toe. Laat inkoken tot een mooie saus. Bind eventueel met Maïzena Express voor bruine sauzen. Hou apart.
- 3.** Smelt 50 g boter in een pan en bak hierin het witloof rondom rond goudbruin. Breng op smaak met peper, zout en suiker. Voeg een klein bodempje water toe en dek af met een deksel. Laat rustig garen (± 30 minuten) tot het witloof gaar is.



- 4.** Smeer 6 kleine ovenschaaltjes (of 1 grote) in met de rest van de boter. Verdeel hierover de fijngesneden knoflook, tijm en rozemarijn.
- 5.** Schil de zoete aardappelen en snij ze in dunne plakjes. Verdeel over de schaaltes. Giet in elk schaaltes een flinke scheut room en breng op smaak met peper en zout. Zet ± 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 6.** Snij de rollade in dunne plakjes en schik op een mooie, voorverwarmde schaal. Werk af met een beetje van de saus (serveer de rest apart), de hazelnoten en de peterselie.
- 7.** Leg er een paar stronkjes witloof bij en serveer de rest apart.
- 8.** Serveer de gratin van zoete aardappel erbij.