kalkoenrollade met gedroogde abrikozen en salie

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 kalkoenrollade
peper en zout
1 eetlepel ras el hanout
boter
3 takjes salie (vers)
6 sjalotten (gepeld)
200 gram gedroogde abrikozen
1 potje gevogeltefond
1 kopje pistachenoten (gepeld, grof gesneden)
1 bol koriander (fijngesneden)

Bereidingswijze

1. **Dep de kalkoenrollade droog en breng goed op smaak met peper, zout en ras el hanout. Smelt boter in een braadpan tot deze begint te bruisen en bak hierin de kalkoenrollade rondomrond aan totdat deze mooi goudbruin is.**

2. **Leg de rollade vervolgens in een braadslee en voeg de boter uit de pan, wat extra boter, de salie, de sjalotten en de abrikozen toe. Dek af met aluminiumfolie.**

3. **Zet in een voorverwarmde oven van 180°C. Laat 25 minuten garen, verwijder de folie en draai de rollade dan om. Giet er een potje gevogeltefond bij en zet opnieuw 20 minuten in de oven.**

4. **Haal uit de oven en laat het vlees 10 minuten rusten. Snij het dan in plakjes en schik deze op een voorverwarmde schaal. Schep de sjalotten en abrikozen hierover.**

5. **Werk af met het vocht uit de braadslee, de pistachenoten en koriander.**