



Kalkoenrolletjes met dadels en gedroogde ham



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

600 gram kalkoenfilets
1 klontje boter
peper en zout
20 dadels (gedroogde en ontpitte)
250 gram gedroogde ham
salieblaadje
dragon

Bereidingswijze

- 1.** Snij de kalkoenfilet in lange, dunne repen van max. 1 cm dik. Je hebt ongeveer 12 repen nodig.
- 2.** Besmeer elke reep met een dunne laag boter. Bestrooi met peper en zout. Leg er enkele saliebladjes op en 1 of 2 dadels.
- 3.** Rol op en wikkel in pancetta. Zet vast met een cocktailprikker.
- 4.** Schik de rolletjes naast elkaar in een beboterde ovenschaal. Zet ± 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.