Cannelloni van kalkoen met zoetzure groentjes

10 personen



Ingrédients

- 20 sneetjes Kalkoenfilet
- 10 sneetjes Ovengebakken Kalkoenfilet
- 1 komkommer
- 1/5 knolselder
- 250 g wortelen
- 2 dl water & 2 dl azijn
- 200 g suiker
- 150 g mayonnaise
- 50 g ketchup
- 1 klp sambal
- 50 g panko
- 2 dl arachideolie
- Snuifje kerriepoeder
- 300 g Somen noedels
- Enkele blaadjes coriander

Méthode de préparation

Snij de komkommer horizontaal in twee en haal er de zaadjes uit. Snij 1/5 stuk uit de knolselder en schil deze. Rasp de wortelen en snij nu alle groenten in brunoise.

Kook het water, de azijn en de suiker samen op.

Leg de julienne groenten in een weckpot en giet er de azijnmengeling over. Laat 1 nacht marineren. Haal de brunoise groenten uit de weckpot, leg deze tussen de Kalkoenfilet en rol op (3 st. / pp).

Vermeng de mayonaise, de ketchup en de sambal. Verhit de arachideolie en voeg de panko toe.
Bak de panko goudbruin en leg op keukenpapier. Kruid de panko met kerriepoeder en vermeng.

Kook de noedels 2 à 3 min. in gezouten water en verfris.

Schik alles mooi op het bord bord en werk af met enkele blaadjes koriander.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be