Opgebonden Kalkoenfiletgebraad Royal met fijne kruiden

10 personen



Ingrédients

- 1 st. Kalkoenfiletgebraad Royal
- 1 bot basilicum
- ½ bot platte peterselie
- ½ bot bieslook
- Enkele takjes rozemarijn
- 6 teentjes look
- Scheutje olijfolie
- Peper

Méthode de préparation

Snij het Kalkoenfiletgebraad Royal in van de bovenkant tot 2/3 van de onderkant.

Pel de lookteentjes en trek de rozemarijn van de steeltjes.

Snij de fijne kruiden en de look grof en kruid met peper. Steek de kruiden in de sneden en bind het Kalkoenfiletgebraad terug op.

Bak het gebraad op de BBQ onder een gesloten deksel op 150°C gedurende ± 25 minuten.

Snij vervolgens plakken van het Kalkoenfiletgebraad en serveer.

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