



Opgebonden Kalkoenfiletgebraad Royal met fijne kruiden



10 personen



Ingrediënten

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

Bereiding

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 gebrad op de BBQ onder een gesloten deksel op 150°C gedurende ± 25 minuten.

Snij vervolgens plakken van het Kalkoenfiletgebraad en serveer.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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