



Kalkoen orloffgebraad



10 personen



Ingrediënten

- 1 stuk Kalkoenfiletgebraad Royal
- 200 g Ambachtelijk Gerookte Kalkoenfilet
- 200 g oude kaas
- ½ kg butternut
- 10 gele wortelen
- 10 paarse wortelen
- 1 gele, rode en oranje raap
- Peper & zeezout
- Olijfolie
- Klontje boter
- 1.5 kg vastkokende aardappelen
- Herbes de Provence
- 5 dl bruine jus

Bereiding

Snij het Kalkoenfiletgebraad 2/3 in overlans, 2 maal. Verdeel de plakjes Ambachtelijk Gerookte Kalkoenfilet en de oude kaas in de insnijdingen. Bind het gebraad op. Bak het orloffgebraad gedurende 35 min. op 140°C.

Was de rapen en de 2 soorten wortelen. Snij de rapen in halve maantjes. Vermeng de rapen en de wortelen met olijfolie, peper en zeezout. Bak de groenten in een voorverwarmde oven van 180°C. gedurende ± 20 min.

Snij de butternut in 2 en haal er de pitjes uit. Snij het vruchtvlees in gelijke plakjes en kruid met zeezout & peper. Giet er een scheutje olijfolie bij en vermeng. Bak de pompoen 10 min. in een oven van 180°C.

Was de aardappelen en snij in maantjes. Kook deze bijtgaar in gezouten water en vermeng met wat olijfolie en Herbes des Provence. Bak de aardappelen gedurende ± 10 min verder in een oven van 180°C.

Kruid de bruine jus af met peper en zout.

Schik alles mooi op een schotel.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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