



Kalkoenfiletgebraad Royal Wellington



10 personen



Ingrediënten

- 1.5 kg kalkoenfiletgebraad Royal
- 100 g veenbessenconfituur
- 300 g witte champignons
- 50 g sjalot
- Boter
- Peper & zout
- Enkele takjes tijm
- 1 plak bladerdeeg
- 1 ei
- Bruine jus

Bereiding

Snij het kalkoenfiletgebraad Royal horizontaal $\frac{3}{4}$ open en vul deze met de veenbessenconfituur.

Snij de champignons in stukken en cutter ze fijn. Snij de sjalot in kleine brunoise en sueer aan in wat boter en voeg de champignons er aan toe. Kruid af met peper en zout en bak tot alle vocht is verdwenen. Laat afkoelen.

Leg het plak bladerdeeg open en smeer de champignons open op het bladerdeeg. Leg er het kalkoenfiletgebraad op en smeer de randen in met losgeklopt ei. Vouw mooi dicht en leg het tot slot op een bakplaat met bakpapier. Doreer de rest van het bladerdeeg in met losgeklopt ei. Maak eventueel een garnituur voor op het bladerdeeg. Bak af in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende \pm 50 minuten.

Snij het kalkoenfiletgebraad Royal Wellington met een elektrisch mes mooi in plakjes.

Schik alles mooi op een bord en serveer eventueel rozemarijn aardappelen met look en zeezout, jonge worteltjes en erwten erbij en napeer met bruine jus.

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