



# Kalkoenrollade met mangomarmelade



60 minuten



10 personen



## Ingredients

- 1.5 kg Kalkoenrollade
- 700 g mango
- 700 g appels (jonagold)
- 100 g boter
- 10 g verse gember
- 100 g kristalsuiker
- 5 cl witte wijnazijn
- 5 g kerriepoeder
- 1/8 bot peterselie
- 1.5 kg aardappelen
- Scheutje olijfolie
- 150 g zure room
- Peper & zout
- 50 g augurken
- 5 dl bruine jus

## Preparation

Bak de Kalkoenrollade zoals vermeld op de verpakking.

Schil en ontpit de mango en snij in brunoise. Snij de appels in 4, snij er het klokhuis uit en snij de appel in brunoise.

Schil de gember en snij in fijne brunoise. Bak de verse gember aan in wat boter (laat de boter niet kleuren), voeg er de mango en de appels aan toe. Voeg daarna de suiker toe en blus met de witte wijnazijn. Laat dit geheel een 3-tal min. pruttelen op een klein vuurtje. Werk af met de kerrie en smaak af met peper en zout.

Voeg er op het laatste de gehakte peterselie aan toe.

Vermeng de aardappelen met een scheutje olijfolie en kruid met peper en zout. Bak de aardappelen af in een oven van 180°C gedurende ± 50 min.

Snij de augurken in fijne plakjes en vermeng met zure room. Kruid met peper en zout.

Schik alles op een bord en serveer hier een bruine jus bij.

*More tasty recipes on Volys.be!*

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