



Kalkoenrollade met perzik en kalkoen lardinettes®



10 personen



Ingrediënten

- 1.5 kg kalkoenrollade
- 1 kg aardappelen
- 2 eidooiers
- 40 g boter
- Peper & zout & fleur de sel
- Nootmuskaat
- 5 perziken
- Klontje boter
- 150 g kalkoen lardinettes®
- ½ l bruine jus
- Fijne kruiden

Bereiding

Ontdooi de kalkoenrollade in de koelkast en bak af in een oven bij 180°C gedurende ± 55 minuten tot een kern van 65°C.

Schil en kook de aardappelen in gezouten water, giet af wanneer ze zacht zijn. Droog de aardappelen op het vuur en steek door een roerzeef. Voeg de dooiers, boter, peper, zout en nootmuskaat toe en vermeng goed. Smit de aardappelen in de vorm van een sneeuwman met behulp van een spuitzak en een effen douille en versier met een stukje wortel en rode peperbollen. Bak de sneeuwman af in een oven van 150°C gedurende ± 15 minuten.

Bak de kalkoen lardinettes® aan in een klontje boter en voeg de gesneden perziken toe. Bak kort aan en voeg er de bruine jus aan toe. Laat even doorkoken en kruid af.

Snij de kalkoenrollade in plakken en schik alles mooi op het bord en werk af met fijne kruiden. Werk de sneeuwman af met een beetje fleur de sel.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://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