



# Kalkoenfiletgebraad met aardappelgratin en gestoofd witloof



10 personen



## Ingrediënten

- 1 Kalkoenfiletgebraad
- 10 sneetjes Kalkoenspek
- 10 stronken witloof
- 150 g dadels
- 50 g geroosterde hazelnoten
- 1,5 kg zachtkokende aardappelen
- Gemengde sla
- 2 dl room 40%
- 2 dl kippenbouillon
- 1 teentje look
- Boter
- Peper, zout & nootmuskaat

## Bereiding

Verwijder de pitten van de dadels en cutter deze met een scheutje water.

Hak de geroosterde hazelnoten en vermeng deze met de dadelpasta. Leg de dadelpasta tussen 2 vellen bakpapier en rol deze uit.

Snij de dadelpasta rechthoekig uit en leg deze op het gebraad. Bak het gebraad op een temperatuur van 150°C tot een kern van minimum 65°C.

Schil de aardappelen en snij deze in fijne plakjes.

Leg de schijfjes aardappel in een ingeboterde ovenschotel. Kook de room samen met de kippenbouillon, de versnipperde look, een snuifje nootmukaat en de peper.

Proef van de mengeling en giet deze over de aardappelen. Bak de gratin 45 minuten op 180°C.

Reinig het witloof en haal er de harde kern uit.

Stoof het witloof tot deze mooi zacht is. Knijp het witloof goed uit en omwikkel met het kalkoenspek. Bak het witloof mooi bruin aan in wat boter.

Snij plakjes af van het gebraad en schik op een bord. Serveer hier eventueel een bruine jus bij.

Werk af met toefjes sla.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://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)