Orloffgebraad van kalkoen met tijm-aardappeltjes en champignonbrochette

60 min.

10 personen



Ingrédients

- 1,5 kg Kalkoenfiletgebraad Royal
- 150 g Ambachtelijk gerookte kalkoenfilet
- 150 g Belgische kaas
- 500 g champignons
- 500 g oesterzwammen
- 1 dl olijfolie
- 10 brochette stokjes
- Provençaalse kruiden
- 1,25 kg aardappelen
- enkele takjes rozemarijn
- enkele takjes verse tijm
- peper en zout

Méthode de préparation

Snij het Kalkoengebraad in en steek er de Belgische kaas en de Ambachtelijk gerookte kalkoenfilet tussen. Bind het gebraad op met behulp van een brideertouw. Steek er wat rozemarijn tussen. Leg het gebraad in een bakplaat en bak af in de Kamado op 150°C.

Steek de champignons en de oesterzwammen op een stokje, wrijf goed in met olie en kruid met de Provençaalse kruiden, peper en zout. Bak deze in de Kamado mooi aan, aan alle zijden.

Snij de vastkokende aardappel in plakken en wrijf ze in met wat olijfolie, verse tijm, peper en zout. Grill de aardappelen en gaar ze verder op een lagere temperatuur (150°C°) in de Kamado tot ze mooi bijtgaar zijn. Snij het gebraad in plakken en dien op.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

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

Tel. (32) (0)51 333020 - Fax. (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be