Rolletje van ambachtelijke gerookte kalkoenfilet met gebakken langoustine

10 personen

Ingrediënten

- 10 plakjes ambachtelijke gerookte kalkoenfilet (blok)
- Komkommer
- ¼ knolselder
- Sushiazijn
- Peper & zout
- 5 witte champignons
- Scheutje citroensap & scheutje olijfolie
- Kruidenmayonaise (75 g spinazie, 10 plukjes peterselie, 10 takjes dragon, 1 eidooier, soeplepel mosterd, scheutje azijn, 2 dl zonnebloemolie)
- 10 langoustinestaartjes
- Zongedroogde tomaat

Bereiding

Snij de komkommer horizontaal door en haal er de zaadjes uit. Schil de knolselder en snij beide groenten in julienne.
Marineer de groentjes in sushiazijn en kruid met peper & zout. Leg ze op de gerookte kalkoenfilet en rol deze in een rolletje.
Snij de champignons in plakjes en marineer met citroensap en olijfolie, kruid af.

Blancheer de spinazie en duw goed uit, mix ze met de peterselie, dragon, dooier, mosterd, zonnebloemolie en azijn samen in de blender gedurende enkele min. Kruid af met peper en zout.

Bak de gepelde langoustinestaartjes kort in wat olijfolie, kruid af. Frituur een beetje geraspte knolselder (niet gemarineerd) op 180°C tot deze licht bruin is.

Snij de zongedroogde tomaat in stukjes en schik alles mooi op een bord.

Meer lekkere recepten op 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