

## Ingrediënten

rollades van kalkoenfilet (diepvries)	1 kg
sjalotten	100 g
groene asperges	250 g
champignons	250 g
boter	3 eetl.
suiker	1 eetl.
droge witte wijn	4 dl
armagnac	2 eetl.
room	2 eetl.
tijm (vers)	2 takjes
laurier	2 blaadjes
peper en zout	



## Recept

- Laat de kalkoenrollade ontdooien.
- Pel de sjalotten en snij in 2.
- Schil indien nodig het onderste deel van de asperges en snij in 3 stukken.
- Borstel de champignons schoon en snij eventueel in 2.

Prik een paar gaatjes in de braadfolie van de rollade. Smelt 2 eetl. boter in een braadpan en kleur de rollade aan alle zijden. Kruid naar smaak met peper en zout. Haal uit de pan en leg in een ovenschotel.

Maak de braadresten los met 3 dl witte wijn. Voeg ook de armagnac of cognac en de room toe. Roer goed om en giet over de rollade. Verdeel de tijm en laurier over de rollade.

Schuif de kalkoenrollade gedurende 45 min. in een op 180 °C voorverwarmde oven. Als de rollade te bruin wordt, bedekt u hem met aluminiumfolie.

Smelt ondertussen 1 eetl. boter in een kookpot. Voeg de sjalotten toe en laat even stoven. Bestrooi met de suiker en laat lichtjes kleuren.

Doe er de asperges en champignons bij en laat al roerend stoven. Kruid met peper en zout. Blus het groentepotje met de rest van de witte wijn en breng aan de kook.

Haal de kalkoenrollade na 45 min. uit de oven. Verdeel de groentjes gelijkmatig over de kalkoen. Schuif nog eens 15 min. in de oven op 180 °C.

Bron



<https://www.colruyt.be/nl/lekker-koken/kalkoenrollade-met-gekaramelliseerde-groenten>

Info Martine Lycke 25/02/2020

In pan bakken die in de oven kan:  
2 el boter Kalkoen (1kg) aanbakken  
P&Z

3 dl witte wijn  
2 el cognac  
2 el room  
Over roulade gieten  
+ tijm + laurier

45 minuten 180°C  
als te bruin bedekken met alu

Fotos

