Kalkoenrollade, in honing gekonfijte sjalotten en hazelnootpuree



Ingrediënten:

- ❏ 1 kalkoenrollade van ± 1,5 kg
- ❏ 600 à 800 g sjalotten
- ❏ 3 sinaasappelen
- ❏ 4 takjes rozemarijn
- ❏ 100 g honing
- ❏ 1,2 à 1,6 kg Renmans (of zelfgemaakte) aardappelpuree
- ❏ 100 g hazelnoten
- ❏ Olijfolie
- ❏ Peper
- ❏ Zout

Eenvoudig | 1 u. 45 min. | 6/8 pers.

Bereiding:

1. Haal de kalkoenrollade 30 à 60 min. vóór het bakken uit de koelkast.
2. De oven op 180 °C voorverwarmen. Gebruik een grote ovenschaal en besprenkel de rollade met een scheutje olijfolie. Met peper en zout kruiden en de naaldjes van 1 takje rozemarijn erover strooien. Met aluminiumfolie afdekken en 20 min. in de oven bakken.
3. Intussen alle sjalotten pellen en de partjes van elkaar halen. De partjes rond de rollade schikken en met een scheutje olijfolie besprenkelen. Met peper en zout kruiden. Sap van 2 sinaasappelen en de helft van de honing eroverheen gieten.
   Nog 3 takjes rozemarijn toevoegen en 20 min. in de oven bakken (niet afdekken).
4. Het sap van de 3e sinaasappel toevoegen en de rollade met de resterende honing bestrijken. Met peper en zout kruiden. Nog 40 min. bakken, de sjalotten af en toe omdraaien zodat ze gelijkmatig garen en regelmatig het braadvocht over de rollade gieten.
5. Intussen de hazelnoten in 1 el olijfolie op matig vuur goudbruin bakken. Met peper en zout kruiden. Af laten koelen.
6. De schaal met de kalkoenrollade met aluminiumfolie afdekken en 10 min. laten staan. Intussen de hazelnoten met de platte kant van een mes grof pletten. Over de warme puree strooien.
7. De rollade in plakken gesneden met de saus en de sjalotten serveren. Met de hazelnootpuree erbij.

- U kunt het sinaasappelsap met wat sojasaus op smaak brengen om de saus een licht exotisch accent te geven.