



Kalkoenrollade met uien-rozemarijnjus

met gekleurde wortel, aardappel en peultjes met parmigiano reggiano



Wortel ✨



Paarse peen ✨



Gele peen ✨



Vastkokende aardappelen ✨



Verse rozemarijn ✨



Kalkoenrollade ✨



Pikante uienchutney ✨



Peultjes ✨



Parmigiano reggiano ✨



Mayonaise ✨

Totaal voor 2 personen:
50 min.

Gemakkelijk

Eet binnen 5 dagen

Ontdek elke week een Bourgondisch recept. Kook samen de sterren van de hemel, dek de tafel en geniet van een mooi stuk vlees met drie lekkere bijgerechten. In dit recept is aan alle smaken is gedacht. De zelfgemaakte uien-rozemarijnjus is naast hartig ook licht pikant door de uienchutney. Lekker als tegenhanger van de zoete cranberry's in de kalkoenrollade. Om het feestje compleet te maken strooi je parmigiano reggiano over de peultjes.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Kom, koekenpan, rasp, bakplaat en bakpapier.

Laten we beginnen met het koken van de **kalkoenrollade met uien-rozemarijnjus**.



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Weeg de **wortelen** af. Halveer ze in de breedte en snijd vervolgens in dunne partjes. Was de **aardappelen** grondig en snijd in parten. Ris de naaldjes van de helft van de **rozemarijn** en snijd fijn. Bewaar de andere helft van de **rozemarijn** apart.



2 BAKKEN

Meng de **wortel** en **aardappel** in een kom met 1 el olijfolie per persoon, de fijngesneden **rozemarijn**, peper en zout. Verdeel vervolgens over een met bakplaat met bakpapier en bak 40 – 45 minuten in de oven. Schep tussendoor om.



3 ROLLADE AANBRADEN

Verhit 1 el roomboter per persoon in een koekenpan en bak de **kalkoenrollade** in 4 – 8 minuten rondom bruin op hoog vuur ★. Leg de **rollade** in een ovenschaal en bak, afhankelijk van de grootte van de **rollade**, 20 tot 30 minuten mee. De **rollade** is klaar als hij goudbruin is en de sappen helder zijn als je een satéprikker in het dikste gedeelte steekt.



4 JUS MAKEN

Bereid de bouillon. Verhit de koekenpan met het bakvet opnieuw op middelhoog vuur. Voeg 150 ml bouillon per persoon, de **uiechutney** en het overige takje **rozemarijn** toe aan de pan. Meng alles goed en laat de jus dan inkoken tot de gewenste dikte.



5 PEULTJES BAKKEN

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een koekenpan. Roerbak de **peultjes** 6 – 8 minuten, of totdat de **peultjes** beetgaar zijn. Rasp ondertussen de **parmigiano reggiano** met een fijne rasp. Haal de **peultjes** uit de pan en leg op een mooie schaal. Strooi de **parmigiano reggiano** over de peultjes.



6 SERVEREN

Leg de **kalkoenrollade** op een schaal en snijd hem in plakken. Haal het takje **rozemarijn** uit de jus, schenk in een kommetje en serveer apart. Schep de **aardappelen** en **wortel** in een grote kom waar iedereen uit kan scheppen. Serveer met de peultjes en met de **mayonaise** in een apart schaaltje.

★**TIP:** Let op dat je boter niet aanbrandt, want deze gebruik je straks om jus van te maken.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Wortel (g) *	50	100	150	200	250	300
Paarse peen (g) *	50	100	150	200	250	300
Gele peen (g) *	50	100	150	200	250	300
Vastkokende aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Verse rozemarijn (takjes) *	½	1	1½	2	2½	3
Kalkoenrollade (g) 7) *	150	300	450	600	750	900
Pikante uiechutney (g) 19) 22) *	20	40	60	80	100	120
Peultjes (g) *	100	200	300	400	500	600
Parmigiano reggiano (g) 7) *	15	25	35	50	60	75
Mayonaise (g) 3) 10) 19) 22) *	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Roomboter (el)	1	2	3	4	5	6
Runderbouillon (ml)	150	300	450	600	750	900
Peper & zout	naar smaak					

*in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	4410 / 1054	471 / 112
Vet totaal (g)	58	6
Waarvan verzadigd (g)	17,1	1,8
Koolhydraten (g)	86	9
Waarvan suikers (g)	19,4	2,1
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	42	5
Zout (g)	2,5	0,3

ALLERGENEN

3) Eieren 7) Melk/Lactose 10) Mosterd
Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

