Kalkoenborst met kruidenvulling

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 kalkoenborstfilet (groot)
2 sjalotten (fijngesneden)
olijfolie
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
4 eetlepels pijnboompitten
1 glas witte wijn
1 bosje dragon
1 bosje bieslook
1 bosje munt
1 bosje bladpeterselie
1 bosje basilicum
8 plakjes gedroogde ham
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Snij de kalkoenborstfilet open, zodat je een grote rechthoek krijgt. Breng deze op smaak met peper en zout.**
2. **Fruit de sjalotten glazig in olijfolie en voeg de knoflook toe. Laat even meebakken. Voeg de pijnboompitten toe en laat kort meebakken.**
3. **Overgiet met de wijn en laat deze volledig inkoken. Haal van het vuur. Snij alle kruiden fijn en voeg ze toe.**
4. **Verdeel over de kalkoenborstfilet. Vouw deze dicht en verpak volledig in de gedroogde ham. Bind vast met keukentouw.**
5. **Leg op een bakplaat en zet 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat daarna 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.**

6. **Snij in plakken en serveer op een schaal.**