



# Gevulde kalkoenfilet



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

1 appel  
1 stengel bleekselder  
400 gram kippengehakt  
1 handvol salie (fijngesnipperd)  
1 handvol gedroogde rozijnen  
1 handvol gedroogde abrikozen (in stukjes gesneden)  
800 gram kalkoenfilets  
150 glazen pancetta  
1 klontje boter  
bladpeterselie (fijngesnipperd)  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij in kleine blokjes.
- 3.** Snij de bleekselder in even kleine blokjes als de appel.
- 4.** Meng het gehakt met de appel, de selder, de salie, de rozijnen en de abrikozen. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Snij de kalkoenfilet met een vlijmscherp koksmees in dunne lapjes.
- 6.** Leg de kalkoenlapjes tussen 2 vellen huishoudfolie. Sla ze met een deegroller tot dunne lappen. Verwijder de folie.
- 7.** Verdeel de vulling over de lapjes en rol deze op.



- 8.** Wikkel de pancetta er stevig omheen. Steek of bind indien nodig vast met tandenstokers of keukentouw.
- 9.** Verhit de boter in een pan en bak de rolletjes rondom rond aan tot ze goudbruin zijn.
- 10.** Leg de rolletjes in een ovenschaal en bak gedurende 30 minuten in de voorverwarmde oven.
- 11.** Werk af met fijngesnipperde peterselie.