



# Gevulde kalkoenfilet met spinazie & ricotta



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

800 gram kalkoenfilets  
500 gram spinazie (diepvries, ontdooid)  
150 gram ricottakaas  
peper en zout  
1 limoen (geraspte schil)  
2 lente-uitjes (zeer fijn gesneden)  
250 gram pancetta (dun gesneden)  
olijfolie

## Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Snij de kalkoenfilet in de lengte open, zoals een envelop.
- 3.** Meng de spinazie met de ricotta, peper, zout, limoenschil en lente-uitjes. Verdeel dit mengsel over de filet. Vouw de filet dicht.
- 4.** Leg op een snijplank de plakjes pancetta dakpansgewijs op elkaar, zodat je een rechthoek krijgt die dubbel zo groot is als de opgerolde kalkoenfilet. Leg de filet in het midden en vouw de pancetta erover. Zet vast met cocktailprikkers of keukentouw.
- 5.** Wrijf een ovenschaal in met olijfolie en leg de kalkoenfilet hierin.
- 6.** Zet de gevulde kalkoen vervolgens 50 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat daarna nog tien minuten rusten onder folie en leg de filet op een schaal. Snij in plakjes en serveer meteen.