COOK UP
since 1978

# Gevulde kalkoenfilet

**Ingredienten voor 8:**

**Voor de kalkoen:**

- 1,5 à 2kg  kg kalkoenfilet
- 10 à 15 fijne sneetje gerookt spek
- 3 eetlepels gesmolten boter
- Peper en zout
- Opbindtouw
- Vershoudfolie

**Voor de vulling:**

- 300 gr gemengd gehakt varken/rund
- 1 snee wit brood
- 1 koffielepel tijm
- 1 koffielepel rozemarijn
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes look, fijngesneden
- ½  appel, geschild en in kleine blokjes
- 1 theelepel venkelzaad of anijszaad
- ½ theelepel Chinese 5 kruidenpoeder
- 150 ml volle melk
- Peper en zout
- Boter of olie om te bakken
- 100 gr walnoten of pistache, grof gehakt
- ½  sinaasappel, klein stukje voor zeste, de rest voor het sap
- 1 handje in whisky geweekte rozijntjes

**Voor de saus:**

- 500 ml kippenfond
- 100 ml porto
- 1 plak peperkoek, fijngemalen in de blender
- Peper en zout
- 1 koffielepel rozemarijn
- 2 eetlepels luikse siroop
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 teentje look fijngesnipperd
- 100 gr ijskoude boter in kleine blokjes

**Bereiding:**

- Snijd de kalkoenfilet in op de langste zijde (alsof je een boek zou opendoen)
- Bedek het vlees met boterpapier en sla het met een vleeshamer (of pannetje) plat, te beginnen van de binnenkant naar de buitenkant. Het vlees moet een dikte hebben van 1 à 1,5cm.
- Leg het vlees opzij en begin nu aan de vulling:
- Verwijder de korst van het wit brood en snij in kleine blokjes overgiet met de melk en laat absorberen
- Verhit wat boter in een pan en stoof de gesnipperde ui en de look zachtjes aan samen met de tijm, rozemarijn, de Chinese kruiden en de venkelzaadjes, neem van het vuur.
- Doe de appel in blokjes, het brood, het gehakt, de geweekte rozijnen en de gehakte walnoten in een grote mengkom, voeg er de gestoofde ui aan toe en kneed goed door elkaar en kruid stevig af met peper en zout en de zeste van sinaasappel en het sap (wees voorzichtig met de zeste want die smaakt goed door).
- Plaats de kalkoenfilet op een vel vershoudfolie en strijk hem mooi open.
- Leg de vulling in het midden van de filet over de hele breedte
- Neem nu de vershoudfolie op aan de lange zijde, breng die over de vulling heen en rol de filet op tot een stevige worst. Rol de uiteinden van de folie op zoals een snoepje om alles mooi aan te spannen en plaats minimum 1 uur in de koelkast.
- Haal het vlees uit de folie en omwikkel met de reepjes spek en bind om de 2cm vast met het opbindkoord.
- Braad de rollade rondom goudbruin in een pan en leg ze dan in een ruime braadslede
- Plaats een ovenrooster op de bodem van de bakoven en plaats daarop de schaal met de kalkoenrollade tot die een kerntempratuur van 67°C à 68°C bereikt, neem uit de oven, snijd de touwtjes door en laat rusten onder een stukje aluminiumfolie. De kerntemperatuur klimt nog door naar 70°C-72°C tijdens het rusten.
- Je kan nu de rollade gewoon warm houden in de warmhoudoven tot je klaar bent om op te dienen.

- Voor de saus: stoof de ui en de look even aan in wat boter en doe er dan alle ingrediënten bij.
- Breng al roerend aan de kook en laat voor de helft inkoken.
- Neem de saus van het vuur en werk er kleine klontjes ijskoude boter doorheen om een mooie glans te bekomen.
- Snijd het vlees in schijven van ongeveer 1cm en dien op met gebakken aardappeltjes, oven geroosterde worteltjes, gebakken spruitjes en de saus
- Ideaal schenk je er een stevige en fruitige rode wijn bij, type Zinfandel