

Kalkoengebraad gevuld met Herve en gedroogd fruit, saus met honing en sinaasappel



45 min



1 h



4-6 personen

Ingrediënten

- 1 Hervekaas, zacht of pikant (200 g)
- 1 grote kalkoenborstfilet (+/- 800 g)
- 16 fijne sneetjes ontbijtspek (+/- 125 g)
- 800 g à 1 kg sjalotten
- 100 g zachte, gedroogde abrikozen
- 100 g zachte, gedroogde vijgen
- 3 à 4 persappelsienen
- 5 à 6 eetlepels honing
- 6 takjes peterselie
- 6 takjes tijm
- Peper

Bereiding

- Hak de abrikozen fijn, de vijgen, de peterselie en 1 kleine sjalot (of ½). Snij de Herve in kleine blokjes en meng alles.
- Draai de kalkoenfilet om, snij overlans vanuit het midden naar de kanten toe, maar snij net niet helemaal door zodat de filet één geheel blijft en plat kan opgevouwen worden. Snij dan oppervlakkig kruisgewijs in om de filet nog platter te maken. Kruid met peper (niet met zout!). Bedek volledig met de vulling en rol op.
- Maak een grote rechthoek met het spek: leg de sneetjes goed aansluitend in 2 kolommen, laat ze in het midden ongeveer 7 cm overlappen. Leg het gebrad in het midden en vouw de sneetjes erover zodat het volledig omwikkeld is. Leg er de takjes tijm op, bind het gebrad op en leg het in een ovenschaal.
- Verwarm de oven voor op 180°C. Pel de sjalotten en leg ze, met de rest van de tijm, rond het gebrad. Meng het sinaasappelsap (3 dl) met de honing. Giet op het gebrad en zet het 1 u in de oven. Bedruip het elke 10 tot 15 min met het braadvocht en draai de sjalotten halverwege de baktijd om.
- Verwijder het keukentouw, snij in plakken en serveer warm met de saus en de sjalotten. Lekker met zelfgemaakte aardappelpuree.

Tip

Je kan ½ koffielepel specerijenmix voor speculaas onder de vulling mengen en/of de sjalotten vervangen door stronkjes witloof.



Ontdek
andere recepten

