



GEVULDE KALKOENROLLETJES

Ingrediënten: (4 personen)

4 kalkoenfilets	100 gr. Bloem
120 gram ricotta	1 lepel olijfolie om te bakken
1 bosje basilicum	25 gr. roomboter om te bakken
1 eetlepel pijnboompitjes	
100 gram gran padano kaas	
1/2 teen knoflook	
Zout en peper	staafmixer

Kalkoen:

Leg de kalkoenfilet tussen twee velletjes plasticfolie en sla deze een beetje plat.

Pesto:

Pluk de blaadjes basilicum van de steeltjes.

Neem een hoge maatbeker en doe de geraspte kaas met de knoflook en basilicum in de beker. Zet de staafmixer er in en giet er 1 cm olijfolie in.

Start de staafmixer en draai het geheel tot een pesto, voeg wat olie toe zodat het een smeerbare massa wordt.

Maak de pesto op smaak met wat gemalen peper. Zout is waarschijnlijk niet nodig omdat de kaas ook al zout is.

Meng de pesto met de de ricotta kaas.

Bestrooi de kalkoenfilets met zout en peper.

Smeer hierop een laag van het ricotta/pesto mengsel, hou de buitenste centimeter vrij .

Rol de rolletjes op en steek ze dicht met een cocktailprikker.

Verhit in een koekenpan wat olijfolie met een klontje roomboter.

Rol de rolletjes door de bloem en klop de overtollige bloem er af.

Als de boter niet meer bruist leg je de rolletjes er voorzichtig in.

Braad de rolletjes rondom goudbruin en leg ze in een ovenvaste schaal.

Laat de rolletjes 20 minuten doorgaren in de oven op 150 graden Celsius.

Als alle overige componenten gereed zijn kunnen de kalkoenrolletjes samen met de overig componenten worden geserveerd.

