**kalkoenroulade met pruimensaus**

kalkoenlapjes

Parmaham

[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm%09)

room

aardappelen

spruitjes

ui

boter

olijfolie
gedroogde pruimen
appeltjes

Stroh-rum
(of andere bruine rum)

kippengehakt

peper en zout

kruidenzout

gedroogde tijm

**Maak de vulling**: hak gedroogde pruimen en appelpartjes en marineer ze in bruine rum. Meng kippengehakt met peper, kruidenzout en gedroogde tijm. Meng het kippengehakt met het gemarineerde fruit.

Kook aardappelen en bereid spruitjes met gesnipperde ui in de pan met boter.

**Maak de roulade**:

**1-** leg kalkoenlapjes tussen een dubbel geplooid blad bakpapier en rol ze plat met een deegrol. Leg twee lagen aluminiumfolie op het werkblad en besprenkel met olijfolie. Bedek de folie met parmaham en leg daarop de platgewalste kalkoenlapjes. Leg het gehakt als een lange worst in het midden op de kalkoenlapjes.

**2 -** Plooi de bovenkant over de vulling en daarna de onderste helft. Maak er een dikke worst van en druk goed aan. Wikkel er nog een extra blad folie rond en draai de uiteinden van de worst stevig vast.

**3 -** Leg de ingepakte roulade 1 uur en 15 minuten in een ovenschotel in een voorverwarmde oven op 185°C. Laat de rol daarna, uit de oven, 5 minuten ingepakt rusten. Verwijder vervolgens de folie, besprenkel met olijfolie en leg de rol opnieuw in de ovenschotel. Zet die nog 20 minuten in de oven tot de Parmaham goudbruin kleurt.

**Maak de saus**: mix pruimen met een portie [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm%09%09) in de blender. Druk door een fijne zeef en voeg de rest van de [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm%09%09) toe. Breng op smaak met peper en zout. breng aan de kook, laat even inkoken en bind de saus indien gewenst.

**Afwerking**: snijd de roulade. Leg op het bord, oversaus gedeeltelijk en werk af met spruitjes en gekookte aardappelen.