**Kalkoenrollade met gedroogd fruit**

tijm

rozemarijn
champignons

boter

citroen

Triple Sec

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

vloeiende bloem

peper en zout

gedroogde gefrituurde uitjes
truffelpoeder

kalkoenfilet

gedroogde abrikozen

gedroogde dadels

sultanrozijntjes

sjalotjes

olijfolie

parmaham

pistachenootjes

zwarte knoflook

**Het gebraad**. Hak een handvol gedroogde abrikozen en evenveel ontpitte dadels fijn. Snipper een sjalotje en fruit het kort in wat olie. Meng deze ingrediënten met een sneetje gesnipperde parmaham, gemalen pistachenootjes, een handvol sultanrozijntjes, een paar gehakte teentjes zwarte knoflook, gedroogde tijm en rozemarijn. Maak er een dikke pasta van.

Draai de kalkoenfilet om, snij overlangs vanuit het midden naar de kanten toe, maar snijd net niet helemaal door zodat de filet één geheel blijft. Vouw de filet open en leg er een vel folie over. Klop het vlees zachtjes plat met een vleeshamer. Kruid met peper uit de molen en een snuifje zout. Leg de vulling in het midden op een bergje en rol op. Zorg ervoor dat de vulling nergens meer zichtbaar is.

Bind op met keukengaren tot een gebraad. Leg er een paar takjes tijm en rozemarijn op. Leg het gebraad op een dubbele laag aluminiumfolie, bestreken met olijfolie. Plooi dicht en druk aan tot een strakke rol. Leg het gebraad in een diepe ovenschotel.

Zet het kalkoengebraad 1 uur in een voorverwarmde oven op 185°C. Controleer de temperatuur met een vleesthermometer. Bij een kerntemperatuur van 75-80°C is je gebraad gaar.

Haal de schotel uit de oven en laat een minuutje of tien rusten. Verwijder dan het aluminiumfolie en leg het gebraad terug in de schotel. Overgiet met braadvocht. Laat het nog een kwartiertje bruinen op 185°C in de oven op de heteluchtstand.

**De saus**. Snipper een handvol gedroogde abrikozen, dadels en sultanrozijntjes en week ze een kwartiertje in Tripple Sec. Breng ondertussen een litertje [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) aan de kook.

Voeg de gedroogde vruchten met de marinade toe en voeg ook een kruidentuiltje toe van tijm en rozemarijn. Breng aan de kook en laat minstens een half uurtje inkoken. Zeef daarna de saus en breng op smaak met wat citroensap. Bind ze tot een dikke saus met wat vloeiende bloem opgelost in water.

Verwijder het keukentouw van het gebraad, snijd het met een elektrisch mes op schijven en zet die warm weg.

Bak een bakje gewassen en gesneden kastanjechampignons in olijfolie. Voeg gesnipperde teentjes zwart knoflook, verse geritste tijm en gedroogde gefrituurde uitjes toe. Kruid met peper, zout en truffelpoeder. Roerbak tot het knoflook bijna smelt.

**Op het bord.** Een spiegel saus met daarop een paar schijven kalkoengebraad, een schep champignons en een paar kroketjes. Het is véél werk voor een bordje dat er vrij ‘banaal’ uitziet, maar geloof me: de smaak is dik OK!