



Kalkoenrollade met cranberry-balsamicosaus

met romige champignons en pompoenpuree

BOURGONDISCH 55 min. • Eet binnen 5 dagen



BOURGONDISCH



Aardappelen



Ui



Knoflookteen



Verse rozemarijn



Champignons



Pompoenblokjes



Slagroom



Kalkoenrollade



Cranberrychutney



Walnootstukjes

Voorraadkast items

Runderbouillon, olijfolie, roomboter, zwarte balsamicoazijn, witte wijnazijn, peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Pan met deksel, 2x koekenpan, ovenschaal, bakplaat met bakpapier, staafmixer, hoge kom, hapjespan

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Verse rozemarijn* (takjes)	½	1	1½	2	2½	3
Champignons* (g)	125	250	375	500	625	750
Pompoenblokjes* (g)	150	300	450	600	750	900
Slagroom* (ml) 7)	100	200	300	400	500	600
Kalkoenrollade* (g) 7)	150	300	450	600	750	900
Cranberrychutney* (g) 19) 22)	20	40	60	80	100	120
Walnootstukjes (g) 8) 19) 25)	10	20	30	40	50	60

Zelf toevoegen

Runderbouillon (ml)	50	100	150	200	250	300
Olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Roomboter (el)	2	4	6	8	10	12
Zwarte balsamicoazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout						naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	5508/1317	564/135
Vetten (g)	90	9
Waarvan verzadigd (g)	39,6	4,1
Koolhydraten (g)	78	8
Waarvan suikers (g)	24,5	2,5
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	43	4
Zout (g)	1,1	0,1

Allergenen:

7) Melk/Lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten

25) Sesamzaad

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 185 graden. Breng water aan de kook in een pan met deksel voor de aardappelen. Was de **aardappelen** grondig en snijd in blokjes van maximaal 2 cm. Snipper de **ui**. Ris de **rozemarijn** van de takjes en snijd fijn. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **champignons** in kwarten. Bereid de bouillon. Kook de **aardappelen**, afgedekt, 10 minuten. Giet af en laat zonder deksel uitstomen.



4. Saus maken

Verhit ondertussen de koekenpan van de kalkoenrollade op middelhoog vuur. Bak de helft van de **ui** en ½ van de **knoflook** 2 – 3 minuten. Blus af met 1 el zwarte balsamicoazijn per persoon, de runderbouillon en de **cranberrychutney**. Roer goed door en laat 8 – 10 minuten inkoken. Verlaag het vuur en voeg 25 ml **slagroom** per persoon toe. Roer goed door, breng op smaak met peper en laat op laag vuur pruttelen tot alles klaar is.



2. Pompoen roosteren

Verdeel de **pompoenblokjes** over een bakplaat met bakpapier. Meng met ½ el olijfolie per persoon, peper en zout. Bak 30 – 40 minuten of tot hij zacht is. Verhit ondertussen 1 el roomboter per persoon in een koekenpan op hoog vuur. Bak de **kalkoenrollade** in 3 – 6 minuten rondom bruin.



5. Champignons bakken

Verhit een koekenpan met ½ el boter per persoon op middelmatig vuur. Voeg de overige **ui** en **knoflook** toe en bak 2 – 3 minuten. Verhoog het vuur en voeg de **champignons** toe. Bak de **champignons** 4 – 6 minuten op hoog vuur. Blus af met ½ el wittewijnazijn per persoon. Verlaag het vuur en voeg 50 ml **slagroom** per persoon toe. Breng op smaak met peper en zout. Houd op laag vuur warm tot alles klaar is.



3. Aardappelen bakken

Leg de **rollade** in een ovenschaal maar bewaar de koekenpan met bakvet. Bak de **kalkoenrollade** 20 – 30 minuten in de oven. De **rollade** is klaar als hij goudbruin is en de sappen helder zijn als je een sateprikker in het dikste gedeelte steekt. Verhit ondertussen een hapjespan met 1 el olijfolie per persoon op middelhoog vuur. Voeg de gekookte **aardappelen**, **rozemarijn** en ½ van de **knoflook** toe. Bak in 10 – 12 minuten krokant.



6. Serveren

Voeg de gebakken **pompoenblokjes** toe aan een hoge kom met de overige **slagroom** en pureer glad met een staafmixer. Snijd de **kalkoenrollade** in plakken en serveer met de rozemarijn-aardappelen, de **champignons**, de pompoencrème en de cranberry-balsamicosaus. Garneer met de **walnootstukjes**.

Eet smakelijk!