



# KALKOENBORST ROULADE MET GEROOKTE BACON, AARDAPPELEN EN MOSTERD SAUSJE



**VOORBEREIDING**  
40 min.



**BEREIDING**  
1 u 25 min.



**MOEILIKHEID**  
middelmatig



**PORTIES**  
4 porties



**BUDGET**  
gemiddeld

## INGREDIËNTEN

- 1/2 bundel peterselie, zonder steel
- 400 g wortelen, in schijfjes (1 à 1,5 cm dikte)
- 400 g pastinaak, in schijfjes
- 20 g olijfolie
- 1/2 bundel bieslook, in stukken
- zout / peper / paprikapoeder
- 2 uien, in 4 gesneden (170 g)
- 4 kalkoenborst filets (van 150 g per stuk)
- 80 g kaas, in sneetjes
- 140 g gerookte bacon, in sneetjes
- 1000 g water
- 2 blokjes groentebouillon
- 750 g aardappelen, in stukken

### Mosterd saus

- 300 g melk
- 15 g mosterd
- zout en peper
- 1/2 bundel bieslook, in stukken
- 25 g maïzena

## BEREIDING

- 1 Plaats de peterselie in de mengbeker en hak **3 sec. / snelheid 8**. Doe over in een aparte schotel.
  - 2 Plaats de schotel met de peterselie op het mengbeker deksel en weeg er de volgende ingrediënten in af: wortelschijfjes, pastinaakschijfjes, olie, bieslook, zout, peper, en paprikapoeder. Meng het geheel goed samen en doe in de Varoma-schaal. Leg vervolgens de ui op de groenten.
  - 3 Breng de kalkoen op smaak met zout, peper en paprikapoeder. Leg kaas op de kalkoen en omhul het geheel met bacon zodat de kaas bij het garen niet gaat uitlopen. Leg de kalkoen op de Varoma-tray.
  - 4 Plaats het water en bouillonblokjes in de mengbeker en zet de volledige Varoma in positie. Stel in **5 min. / snelheid 1**.
  - 5 Neem de Varoma af, hang het kookmandje in de mengbeker en weeg er de aardappelen in af. Zet de Varoma opnieuw in positie en kook verder **35 min. / snelheid 1**.
  - 6 Verwijder de Varoma en het kookmandje en zet deze opzij. Ledig de mengbeker en vang het kookvocht op.
- ### Mosterd saus
- 7 Plaats 200 g kookvocht, melk, gegaarde ui (uit de Varoma), mosterd, zout, peper, bieslook en maïzena in de mengbeker en mix **5 sec. / snelheid 5**.
  - 8 Stel vervolgens in: **3 min. / 100°C / snelheid 2**.
  - 9 Pureer de saus door **geleidelijk de snelheid van 5 naar 10 op te voeren gedurende 30 sec.**, proef en kruid eventueel bij.
  - 10 Serveer met de groenten, aardappelen en kalkoen.

## NUTRITIONELE WAARDEN PER 1 PORTIE



Energiewaarde	3470 kJ / 829 kcal
Eiwit	52 g
Koolhydraten	59 g
Vetgehalte	40 g