



Gevulde kerrie rollade

Benodigdheden

800	gram	Kalkoen filet
150	gram	Roomkaas
2	stuks	Ananas schijven uit blik (fijn snijden)
50	gram	Rozijnen
1	stuks	Ovengebraad schaal voor 1000 gr
1	Tak	Korinader (fijnsnijden)
80	gram	Kruidenolie Magic Kerrie # 1000905
20	gram	Kruidenolie Magic Kerrie # 1000905

Werkwijze/bereidingswijze

Snij de kalkoenfilet open als een rollade.

Maak de roomkaas op smaak met rozijnen, ananas, korinader en 20 gram Kruidenolie Magic Kerrie, en doe deze in een spuitzak.

Vul de binnenkant met de roomkaas massa .

Bind het geheel op als rollade.

Marineer de kalkoenrollade met de 80 gram Kruidenolie Magic Kerrie.

Plaats de kalkoenfilet in de aluminum ovenschaal.

Tip(s)
