



*Exclusief voor  
de ambachtelijke  
versspecialist*



## KALKOENROLLADE MET SINAASAPPELSAUS

### BEREIDING

- Snijd de kalkoenfilet open, zodat deze goed op te rollen is.
- Kruid de kalkoenfilet met de Dry Glaze Toscane. Rol deze op in rollademodellen en knoop hem op met katoenkoord.
- Gaar de rollade tot een kerntemperatuur van 72 °C, daarna terugkoelen naar 4 °C.
- Snijd de rollade in plakken en presenteer deze in een aluminium ovenschaal samen met de Culinaire Sinaasappelsaus.

### SAMENSTELLING

- **400 GR CULINAIRE SINAASAPPELSAUS (7043644)**
- **50 GR/KG DRY GLAZE TOSCANE (AD01279-01)**
- **1 KG KALKOENFILET**