



## Kalkoen kiprollade

### Kalkoen kiprollade vers:

- Haal de kiprollade een half uur voor het bereiden uit koelkast, zodat deze op temperatuur kan komen. Verwarm de oven voor op 180°. Dep de Kalkoen kiprollade met keukenpapier droog.
- Zet de braadpan op een laag vuur en doe vier eetlepels bak en braadboter met wat olijfolie in de pan. Laat het geheel smelten en licht bruin kleuren. Zet het vuur hoog blijf er even bij en leg zodra het een mooi bruin geheel is geworden de kalkoen kiprollade in de pan.
- Braad de kalkoen kiprollade 5 tot 10 minuten in de braadpan, zodat deze bruin kleurt.
- Doe de kiprollade vervolgens 45 minuten in de oven. Laat daarna de kiprollade 10 minuten rusten onder aluminiumfolie. Voeg zout en peper naar smaak toe. Eet smakelijk!

### Kalkoen kiprollade voor gegaard:

- Deze heerlijke voorgedaarde kalkoen kiprollade kunt u het beste 60 minuten verwarmen in een braadzak in de oven op 160°, bij uw bestelling krijgt u er een braadzak bij.
- U kunt de kalkoen kiprollade ook in plakken van een halve centimeter snijden en op een bord uitleggen. Deze daarna afdekken met magnetronfolie en per ½ minuut verwarmen op 750 Watt. Kijk na iedere ½ minuut of de rollade warm genoeg is.
- Probeer oververhitting te voorkomen i.v.m. eiwit uittreding.