



# Feestelijke Kalkoenrolletjes

## Een feestelijk gerecht met Alpro Sojadrink Ongezoet

### Bereidingswijze

1. Begin met het inwikkelen van de kalkoenschnitzels in vershoudfolie. Laat deze vervolgens rusten terwijl je de lente uitjes in kleine stukjes snijdt. Kook daarna de sperziebonen en voeg, wanneer de boontjes gaar zijn, de lente uitjes toe. Hak ondertussen de peterselie, basilicum en knoflook fijn.
2. Verdeel de fijngehakte kruidenmix over de kalkoenschnitzels, breng ze op smaak met zout en peper en leg hierboven op een half plakje geitenkaas, de lente uitjes en een paar sperziebonen. Rol de kalkoenschnitzels daarna op en bind ze bij elkaar met keukentouw.
3. Verwarm de olijfolie en Alpro Lekkere en Gezonde Keuken in een pan. Bak de kalkoenrolletjes aan beide kanten en blus af met wat water tot het bijna verdampt. Doe een deksel op de pan zodat de rolletjes warm blijven totdat je ze serveert.
4. Voor de polenta: kook Alpro Sojadrink Ongezoet met 250 ml water. Giet al roerend de ongekookte polenta langzaam bij het kokende water. Draai het vuur laag en laat de polenta al roerend ca. 20 minuten zachtjes koken. Voeg, zodra de polenta indikt tot een glad mengsel, 100 ml Alpro Cuisine toe en breng op smaak met zout en peper. Voeg tot slot de overgebleven Alpro Cuisine samen met 4 eetlepels pesto bij de kalkoen. Serveer de kalkoenrolletjes met extra sperziebonen, polenta en pesto.



4 personen



45min



### Ingrediënten

- Polenta:
- - 560 ml Alpro Sojadrink Ongezoet
- - 125 g ongekookte polenta
- - 250 ml Alpro Cuisine
- Kalkoenrolletjes:
- - 1 eetlepel Alpro Lekkere en Gezonde Keuken
- - 4 kalkoenschnitzels (+/- 100 g per persoon)
- - 2 plakjes geitenkaas
- - 12 lente uitjes
- - 400 g sperziebonen
- - 1 teentje knoflook
- - 4 eetlepels gehakte peterselie
- - ¼ kop gehakte basilicum
- - 2 eetlepels olijfolie
- - 4 eetlepels pesto
- - Peper en zout

## Bereid met

Lekkere en Gezonde Keuken



Sojadrink Ongezoet



Cuisine

