



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 kalkoen rollade van 800 gram
- 2 teentjes knoflook
- peper en zout
- 10 eetlepels olie
- 3 eetlepels azijn
- 6 gepelde kleine tomaten zonder zaad
- 6 eetlepels gehakte peterselie
- 2 - 3 groene paprika's
- 75 gram fijngesnipperd vet spek
- 100 gram bacon

Bereiden

Was de rollade en droog deze met keukenpapier. Maak een mengsel van de knoflook, peper en zout; bestrijk daarmee de rollade en zet deze afgedekt, 2 uur in de koelkast. Klop of mix 5 eetlepels olie met de azijn, de tomaat en de peterselie tot een dikke saus. Was en droog de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in niet te smalle repen en roer deze vervolgens door de saus. Schep de saus op de rollade en laat het vlees weer 2 uur lekker marineren in de koelkast. Schep de saus zo af en toe opnieuw over de rollade !!!! Verwarm de rest van de olie in een braadpan en bak daarin het spek uit. Schuif het rooster van de oven ongeveer in het midden en verwarm de oven voor op 240 graden. Neem het vlees uit de marinade, schep de saus zo goed mogelijk van de rollade en braad die dan rondom mooi bruin in de olie met spek in de braadpan.

Breng het vlees daarna over in een ovenschaal, zet deze in de oven en voeg gedurende ongeveer 40 minuten telkens wat van de marinade toe. Neem daarna het vlees uit de oven en uit de saus. Snijd van de rollade plakken van 1 cm dik, na ongeveer 10 minuten te hebben gerust. Leg op elke plak rollade een plakje bacon en serveer de rollade op een voorverwarmde schotel. Schenk de dikke kokende saus rondom de rollade.

