

ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 kalkoen rollade
- half blik perziken
- 8 gember bolletjes
- aardappelmeel
- 100 gram boter of margarine

### **Bereiden**

Verwarm de boter of margarine in een pan en bak hierin de kalkoen rollade rondom bruin. Sluit de pan en braad de rollade plus minus 30 - 45 minuten per 500 gram. Keer de rollade zo nu en dan en voeg de laatste 15 minuten het perziksap toe. Neem de rollade uit de pan en laat deze even afkoelen. Bind het braadvocht met het aangemengde aardappelmeel, voeg de kleingesneden perzik toe en verwarm het geheel. Haal het netje van de rollade en snijd deze in plakken.

Serveer de rollade met de saus. sperziebonen en gekookte aardappelen.

#### **Tip 1 :**

Bak en braad de rollade een dag van tevoren. Als de rollade is afgekoeld kan het netje makkelijker worden verwijderd.

#### **Tip 2 :**

Vervang de perzik eens door ananas of abrikozen