



## Sunday roast

4 personen  
35 minuten

### Ingrediënten

800 gr varkens cranberry rollade  
800 gram zuurkool naturel  
6 takjes tijm  
125 gram spekreepjes gerookt  
1 handsinaasappel  
1 rode grapefruit  
1 eetlepel roomboter  
versgemalen peper  
zout

#### Knoedels:

sneetjes witbrood  
3 dl halfvolle melk  
2 scharrelei  
½ witte ui  
4 takjes platte peterselie  
150 gram kalkoenfilet  
2 eetlepels roomboter  
Minimaal 2 eetlepels tarwebloem

\*Verwarm de oven voor op 175°C.

\* Snijd voor de knoedels het (oude) brood in blokjes en doe in een kom met melk, eieren en een snufje zout. Snipper de ui, snijd de kalkoenfilet in blokjes en hak de peterselie fijn.

\* Verwarm de boter in een antiaanbakpan en fruit de ui met de kalkoen en de peterselie aan.

\* Meng dit met de broodmassa en kruid met zout en peper. Laat 30 minuten staan.

\* Voeg nu zo veel bloem toe tot het een stevige deegbal wordt. Vorm er mooie bollen van.

\* Breng in een pan water met zout aan de kook en pocheer er 20 minuten de deegknoedels in. Laat voor het serveren goed uitlekken.

\* Leg ondertussen de rollade in een ovenschaal, plaats in de voorverwarmde oven en laat in ongeveer 25 minuten goed warm worden. Draai wel elke 5 minuten om, zodat het gelijkmatig kleurt en warm wordt.

\* Rasp ondertussen de schil van een halve sinaasappel en een halve grapefruit en houdt apart.

\* Snijd de schil van de citrusvruchten en snijd het vruchtvlees tussen de vliesjes uit.

\* Vang het sap op en voeg samen met het uitgesneden fruit toe aan de citrusrasp.

\* Verwarm in een ruime pan de roomboter, bak er de spekreepjes mooi bruin in en voeg dan de zuurkool en de geriste tijm toe. Kruid met zout en peper en schep er het citrusfruit met rasp en sap doorheen.

\* Trancheer de rollade en desseer op de zuurkool.

\* Lepel lekker wat van de pruimen confituren over de rollade. Serveer er de knoedels apart bij.

*Smakelijk!*