



Gevulde Kalfsrollade met appel & cranberry, port-whiskyjus, rucola stampptotje, ring van gerookt spek

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Kalfsrollade</u> 1000 g kalfsborst, ontbeend peper, zout 2 à 3 Elstar appels 100 g cranberries, gedroogd 75 g walnoten, grof gehakt 3 el paneermeel 3 takjes tijm peper en zout</p> <p>125 g geklaarde boter 300 ml kalfsfond</p>	<p><u>Kalfsrollade</u> Snijd eventuele vliezen en vet weg, tot een mooie lap. Wrijf het vlees in met peper en zout.</p> <p>Verwarm de oven voor op 170 graden. Schil de appels en snijd in kleine blokjes. Schep de walnoten, fijngehakte cranberries en paneermeel er door. Snijd het vlees in de lengte net niet helemaal doormidden. Klap het vlees open en sla met een vleeshamer wat platter. Bestrooi de bovenzijde met tijm, peper en zout. Schep het mengsel er op en verdeel dit over het hele oppervlak (laat een paar cm aan het einde vrij). Knip een paar stukken bindtouw. Rol het vlees strak op zonder dat je de vulling er uit duwt. Bind het vlees vast met een paar stukken touw. Verhit geklaarde boter in een pan en braad de rollade rondom aan. Leg de rollade in een ovenschaal en zet deze ongeveer 40 minuten in de oven op 170 graden, kerntemperatuur 60 graden. Bedruip de rollade onder het bakken een paar keer met het braadvocht. Gebruik dit braadvocht later door het los te maken met de kalfsfond voor de jus. Laat de rollade afgedekt 10 minuten rusten voor het snijden.</p>
<p><u>Spekkrullen</u> 10 lange plakken gerookt spek zonnebloemolie 10 steekringen 5 cm</p>	<p><u>Spekkrullen</u> Vet de steekringen in met de zonnebloemolie en omwikkel deze met het spek. Zet ze in een voorverwarmde oven op 130°C en bak ze krokant. Haal ze van de ringen en laat ze drogen.</p>
<p><u>Jus</u> 1 peer 2 uien 4 plakjes gerookt spek 1 prei 1/2 venkel 1 winterpeen 15 geplette peperkorrels zonnebloem olie 3 takjes tijm, 2 takjes rozemarijn, 3 blaadjes laurier 2 tomaten</p>	<p><u>Jus:</u> Snijd de peer, het spek en de ui in stukjes. De prei in dikke ringen, de venkel in stukken en de wortel in dikke plakken. Zet dit samen met de geplette peperkorrels aan in zonnebloemolie. Voeg na 2 minuten de tijm, rozemarijn, laurier en de klein gesneden tomaat toe. Bak op middelhoog vuur nog circa 5 minuten. Als dit begint te kleuren, afblussen met 500 ml droge rode wijn. Laat op zacht vuur circa 20 minuten inkoken en passeer de saus. Voeg de whisky en port toe en het braadvocht met de kalfsfond. Monteer de saus door wat ijskoude klontjes boter toe te voegen tot de gewenste dikte.</p>

MENU JUNI 2024



<p>500 ml droge rode wijn 60 ml whisky 60 ml port 200 ml braadvocht met kalfsfond klontjes boter</p>	
<p><u>Rucola stampotje</u> 1000 gaardappels 200 g rucola 200 ml melk 50 g boter 2 tl nootmuskaat peper en zout</p>	<p><u>Rucola stampotje</u> Snijd de geschilde aardappels in stukken en kook ze gaar in water met zout. Giet af. Zet de pan op een laag vuur en stoom de aardappels droog. Duw aardappels door de pureeknijper. Maak er een smeuge puree van door toevoeging van warme melk en boter. Maal de rucola grof in de Magimix en meng door de puree. Brengh de stampot op smaak met zout, peper en nootmuskaat.</p>
<p><u>Asperges</u> 10 witte asperges Klont boter 1 st folie</p>	<p><u>Asperges</u> Schil de asperges, niet het kopje, en snijd een stukje van de onderkant. Gaar ze 8 minuten in gezouten kokend water met een stukje foelie en een klontje boter. Zet het vuur uit en laat ze nog 10 minuten nagaren in het water.</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Leg het stampotje op het bord. Snij de rollade in plakken en leg het tegen het stampotje aan. Zet de ringen gerookt spek rechtop. Leg het bundeltje asperges op het bord. Druppel de jus op het bord.</p> 