

Ingrediënten voor 4 personen

8 kalfslapjes 4 plakjes gedroogde (Meesterlyck) ham 4 plakjes kaas
16 blaadjes salie 2 bolletjes mozzarella 1 aubergine 2 grote tomaten 30 g parmezaanse kaas
1 theelepel provençaalse kruiden 1 dl olijfolie 40 g boter peper & zout

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Belgisch

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_kuiken: Nee

Vegetarisch: Nee



Rolletjes van kalfsvlees met gedroogde ham en kaas

Makkelijk en lekker

Hulpmiddelen

Keukentouw deegrol keukenpapier houten prikkertjes

Bereidingswijze

-Sla het kalfsvlees met de deegrol plat tussen 2 vellen keukenpapier.
-Beleg elk plakje vlees met een half sneetje ham, een half sneetje kaas en 2 blaadjes salie. Rol het geheel op en prik vast met een houten prikker. Je kan de salie ook op de buitenkant van het vlees rollen.
-Snijd de aubergine dwars in 8 plakjes, bak kort in een eetlepel olijfolie en laat uitlekken op keukenpapier. Ontvel de tomaten en snijd in schijfjes. Snijd de mozzarellabollen in dunne schijfjes. -Maak torentjes door afwisselend tomaat, aubergine en mozzarella op elkaar te stapelen. Bestrooi de torentjes met provençaalse kruiden. Kruid met zout en peper, strooi er de parmezaanse kaas over en lepel er de resterende olie over. -Zet gedurende een 20-tal minuten in een oven van 180°. -Bak intussen de rolletjes in de pan op een matig warm vuur in de boter. Kruid met zout en peper en lepel er tijdens het bakken regelmatig de bakjus over. Serveer de rolletjes op warme borden naast de groentetorentjes en lepel er de bakjus langs.