



Ossobuco rollade

Ingrediënten

- * Kalfschenkel met been, uigebeend en doorgezaagd
- * 300 gr winterwortel, blokjes
- * 200 gr ui, blokjes
- * 350 gr bleekselderij, blokjes
- * 425 gr gepelde tomaten, blokjes
- * 200 ml witte wijn
- * 150 gr bloem 654332
- * 3 el maizena 752159
- * 50 gr koudbinder 650451
- * 15 gram tijm, gedroogd 654950

Bereidingswijze

* Smelt het merg uit de kalfsschenkel, bind het met koudbinder en maak er een staafje van

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

- * De licht gepekelde schenkelopen snijden tot gelijkmatige plak, door de bloem halen en aanbraden in oliïfolie
- * Na het aanbraden in een ovenschaal leggen en in de overgebleven oliïfolie de groenten aanfruiten met de witte wijn
- * Maizena met water aanmaken en het groentemengsel binden
- * het kalfsschenkelvlees openklappen en oprollen met het merg in de kern
- * Braadfolie uitleggen, he groentemengsel er oververdelen, de schenkel er op, en oprollen
- * het geheel in een rollade net met behulp van een rollade pijp
- * De rollade in de combisteamer (50% stoom) 6 uur garen op 90 graden Celsius tot een kerntemperatuur van 85 graden Celsius

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014