



Kalfsrollade Hollands

Ingrediënten

- 1 kg kalfs-bloemstuk.
- 10 gram mix voor rollade met zout, Verstegen 650910.
- 3 gram kodor, Verstegen 651145.
- World grill basic seasalt, Verstegen 651259.
- Katoenkoord rood/wit, Verstegen 800603.

Bereidingswijze

- Controleer het kalfs-bloemstuk op vliezen en snijd het aan de onderzijde twee keer licht in.
- Maak het mengsel van mix voor rollade met zout en kodor.
- Bestrooi de onderkant en de inkepingen van de rollade met het kruidenmengsel en wrijf dit goed in.
- Knoop de rollade op met katoenkoord rood/wit en marineer de buitenzijde met world grill basic seasalt.

Bereidingswijze:

Gaar de kalfsrollade na het aanbraden in de oven op 160 graden tot een kern van 55 graden.

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