



## Kalfsrolletje

### Ingrediënten

- 1 kg dunne kalfsschnitzel.
- 10 plakken pancetta, Busseto 108027.
- Amandelschaafsel.
- Verse rozemarijn, v.d. Mey 651502.
- Verse tijm, v.d. Mey 651507.
- Bistro kruidenolie knoflook peper, Epos 651897
- Cocktailprikkers, 804600.

### Bereidingswijze

- Snij kalfsschnitzels van ongeveer 100 gram en plet deze.
- Strijk de binnenzijde in met een dun laagje bistro kruidenolie knoflook peper.
- leg een plak pancetta op de schnitzel.
- De pancetta mag aan 1 kant boven de schnitzel uitsteken.
- Strooi wat amandelschaafsel op de pancetta.
- Snij een gelijke hoeveelheid rozemarijn en tijm fijn.
- Strooi over de amandel de rozemarijn en tijm.
- Rol de schnitzel op en zet vast met een coctailprikker.

Consument:

Braad de rolletjes rechtopstaand, op 1 zijde aan, op een gematigd vuur in boter. Gaar de rolletjes verder in een voorverwarmde oven van 180 graden gedurende ongeveer 7-8 minuten (de rolletjes zijn dan rose).

---

#### 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