



## Gratin Schotel met Rolladeschijf

### Ingrediënten

- 350 gram Aardappel (schijfjes, voorgekookt) 400190
- 1 kilo Varkensfilet
- 200 gram Verstegen Gratinsaus 201486
- 10 gram Verstegen World Grill Cielo Rosso 651278
- 7-8 gram Zout (keuken) 654502
- 80 gram Abrikozen gedroogd (geweld)
- 5 gram Verstegen Mix voor Rollade R17 650864
- Verstegen Season pepper Arabiatta pure 657085

### Bereidingswijze

- Meng de aardappelschijfjes met de World Grill Cielo Rosso.
- Leg in een ovenbakje de helft van de aardappelschijfjes en giet hier een beetje Gratinsaus overheen
- Plaats het restant van de aardappelschijfjes op de saus en overgiet ze nogmaals met de Gratinsaus.
- Snijd de varkensfilet open en kruid hem met het zout en R 17. · Leg de abrikozen op de filet.
- Rol de filet met abrikozen op en bind hem op tot een mooie rollade van gelijke dikte.
- Snijd plakken van 1 cm dik en leg per ovenbakje 2 rolladeschijven boven op de aardappeltjes.
- Strijk de rolladeschijven af met wat Gratinsaus en decoreer het geheel met SP Arabiatta.

Consumentenbereidingsadvies:

Verwarm de oven voor op 180°C en braad de Gratinschotel gedurende 20-25 minuten op 160°C (per 2 schijven).  
Verhoog daarna de temperatuur naar 180°C en gratineer de schotel 8 minuten.

Serveertip:

Heerlijk en feestelijk ovengerecht. Serveer er gebakken spruitjes met spekblokjes, een gesnipperd uitje en stukjes appel bij.

---

#### 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