



Innsbruck Rollade

Ingrediënten

- 1 kilo Kalf ribeye
- 25 gram Verstegen Mix v Rollade ingekapseld zout 650942
- Tomaat (zongedroogd) 550477 Oliva
- Naar behoefte Verstegen Kappertjes 750654
- Spicemix del Mondo La Spezia 651135

Bereidingswijze

- Kalfsrib Eye winkelklaar maken en zodanig insnijden dat er een mooie platte lap ontstaat.
- Het vlees bestrooien met de Verstegen Rolladekruiden.
- Hierop de gedroogde tomaten leggen en wat Kappertjes.
- De rollade spiraalvormig oprollen en voorzichtig opbinden met Rood/Wit Katoenkoord.
- De rollade hierna aan de buitenzijde licht bestrooien met Verstegen Spicemix del Mondo La Spezia.

Consumenten bereidingsadvies:

De Innsbruck rollade rondom bruin braden.

Vuur temperen en onder regelmatig keren de rollade zachtjes braden. Gaar tijd maximaal 1,5 uur.

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