



## Vitello Spianata

### Ingrediënten

1000 gr. kalfslende  
10 plakken Spianata Romana 108024  
100 gr. spinaziebladeren  
100 gr. Scheid Kruidensaus Diana 656715  
20 gr. Jagermix 657567  
peterselie gesneden 654853  
katoenkoord zwart 800105

### Bereidingswijze

- Snijd de kalfslende mooi als een plaat.
- Marineer de binnenzijde met de Kruidensaus Diana.
- Beleg het vlees met de spinazie en Spianata Romana. Houd wat spinazie apart en snijd deze fijn.
- Rol het vlees op en knoop het op met het zwarte katoenkoord.
- Marineer alleen de bovenzijde dik met de Kruidensaus Diana.
- Garneer de bovenzijde met de fijngesneden spinazie, peterselie en Jagermix.
- Leg ter garnering een takje rozemarijn op het vlees.

#### *Consumentenbereiding:*

Gaar de Vitello Spianata gedurende 50 minuten in een voorverwarmde oven op 160°C.

---

#### 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