



Kalfsrollade met paddenstoelen, spinazie en tomaten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

1 kilogram kalfsgebraad
1 klontje boter
olijfolie
500 gram paddenstoelen
8 plakjes Italiaanse ham (rauw)
6 tomaten
500 gram spinazie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij het kalfsgebraad 'en portefeuille': Begin alsof je het gebraad in 3 platte biefstukjes wilt snijden maar snij deze op het einde niet los maar snij verder in de andere richting. Denk aan een portefeuille uit drie stukken waarvan je de zijkanten dichtklapt. Leg tussen twee vellen plasticfolie en klop met de achterkant van een mes het gebraad nog platter.
- 2.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 3.** Ontvel en ontpit de tomaten en snij ze in vier. Leg aluminiumfolie op een bakplaat en bestrijk met olijfolie. Leg hierop de tomaten, besprenkel met olijfolie en kruid met peper en zout. Zet gedurende 10 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 4.** Spoel en droog de spinazie. Bak de spinazie in een scheut olijfolie tot hij geslonken is. Kruid met peper en zout.
- 5.** Leg het gebraad plat en kruid met peper en zout. Leg hierop de spinazie, de stukjes tomaat en de plakjes ham.
- 6.** Rol het gebraad stevig op, druk aan en bind vast met keukentouw. Verwarm boter en olijfolie in een pan en bak de rollade aan zodat de buitenkant mooi bruin kleurt. Zet gedurende 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Haal uit de oven, wikkel in aluminiumfolie en laat nog 10 minuutjes rusten.



- 7.** Snij de paddenstoelen in stukken of plakken en bak ze kort op hoog vuur in de hete boter. Bak nooit een te grote hoeveelheid in één keer. Kruid met peper en zout.
- 8.** Serveer de paddenstoelen bij de rollade.