

KALFSROLLETJE GEVULD MET ASPERGES

Ingrediënten:

42 asperges ,
14 dunne kalfslapjes,
Plastic folie,
14 grote schijven rauwe ham,
14 schijven belegen kaas ,
28 tandenstokers of keukentouw,
klont boter en geut olijfolie
3 uien,
6 teentjes knoflook,
14 salieblaadjes,
3 dl droge witte wijn,
1 l aspergekookvocht,
2 a 3 mager kippenbouillonblokje,
1½ el geraspte citroenschil
6 el citroensap,
9 el bruine sausbinder
Sla of rucola
kerstomaatjes,
duchesse aardappeltjes



Bereiding:

- Witte asperges schillen met de dunschiller, De asperges inkorten zodat ze iets langer zijn dan de breedte van de kalfslapjes. De uiteinden kan je in stukken snijden, mee koken en als decoratie op het bord gebruiken. Water met zout aan de kook brengen en de asperges daarin 4 minuten koken. De asperges uit het vocht scheppen en in ruim koud water het kookproces stoppen. De asperges goed laten uitlekken en 1 l kookvocht bewaren
- De kalfslapjes tussen plastic folie plat kloppen. De kalfslapjes aan beide zijden kruiden, elk lapje vlees beleggen met ½ plak ontkorste kaas en ½ plak ham zonder zwoerd. Drie asperges op de ham leggen en ze in het vlees rollen. De rolletjes vast zetten met een tandenstoker of vastbinden met keukentouw.
- De boter met de olie verwarmen en op hoog vuur de vleesrolletjes bruin bakken, ze moeten niet gaar zijn. Leg de rolletjes in een vuurvaste schaal en bewaar het bakvet. Verwijder de stokjes en leg de rolletjes met de sluiting naar beneden in de ovenschaal.
- Snij de ui, de knoflook en de salie fijn. Fruit deze in de bakboter van het vlees. Blus met witte wijn en laat even koken tot de alcohol verdampt is. Voeg het kookvocht van de asperges en het bouillonblokje toe. Voeg 1½ el geraspte citroenschil en citroensap toe, laat enkele minuten goed koken en bind de saus met sausbinder.
- De oven voorverwarmen op 200°C. Schep enkele lepels saus over de vleesrolletjes en serveer de overige saus apart erbij. Plaats de vleesrolletjes, onder aluminiumfolie, net voor het serveren 20 minuten in de oven tot ze gaar zijn.
- Serveer de gevulde rolletjes met de saus, sla met kerstomaatjes en aardappelroosjes