



Hoofdgerechten

Kalfsrollade met champignons, pesto en romige pasta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 1/2 kilogram kalfsschouder
15 plakjes Italiaanse gedroogde ham
500 gram bospaddenstoelen (mix)
2 sjalotten (gesnipperd)
4 eetlepels groene pesto
2 eetlepels panko
1 lookteentje (geperst)
takje dragon (enkele)
boter
olijfolie
peper
zout

Voor de pasta

400 gram spaghetti
250 gram kastanjechampignons
1 stengel prei
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
1 groentebouillon (blokje)
250 milliliters slagroom (verse)
1 eetlepel bloem
olijfolie

Bereidingswijze

Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Leg het vlees op een werkvlak en snij het overlangs tot 1 grote lap.

Hak de paddenstoelen heel fijn. Fruit de sjalot met de look in boter glazig. Voeg de gehakte paddenstoelen toe en bak ze op een laag vuur tot al het vocht uit de paddenstoelen is verdampt. Kruid met peper en zout. Voeg de panko toe en schep alles goed om.

Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de plakjes ham in een vierkant dakpansgewijs op elkaar, ongeveer dezelfde grootte als de lap vlees. Leg er het vlees op en kruid met peper en zout. Bestrijk met de pesto en schep

er vervolgens de paddenstoelenmix op. Strooi er enkele blaadjes dragon over. Rol de rollade met de ham stevig op. Bind vast met keukentouw. Bak de rollade rondom aan in boter en wat olijfolie. Leg het vlees in een ovenschaal en zet 50 minuten in de oven.

Kook de pasta beetgaar. Bewaar 200 ml van het kookvocht. Snij de prei in halve ringen. Snij de champignons in plakjes. Roerbak de prei met de champignons in olijfolie 4 minuten. Voeg de bloem toe en bak 2 minuten mee. Voeg het kookvocht, het bouillonblokje, de room en de peterselie toe en laat 10 minuten garen. Breng de saus op smaak met peper en eventueel zout. Giet de pasta af en schep er de saus onder.

Haal de rollade uit de oven en wikkel in aluminiumfolie. Laat nog 10 minuten rusten. Snij het vlees daarna in plakjes. Verdeel de pasta over de borden en leg er enkele plakjes van de rollade bij.

Keukenbenodigdheden

Oven

Keukentouw

