



Hoofdgerechten

## **Opgerolde kalfslapjes met zoete aardappelstoemp en ajvar**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 kalfslapjes  
4 zoete aardappelen (geschild en in stukken gesneden)  
200 milliliter bouillon (kalfs)  
1 theelepel ras el hanout  
50 milliliter havermelk  
200 milliliter room  
1 klontje boter  
peper  
zout

### **Voor de ajvar**

2 aubergines (overlangs door midden gesneden)  
2 paprika's (geroosterde, uit bokaal)  
2 eetlepels witte wijnazijn  
1 theelepel chilivlokken  
2 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel maïsolie  
2 lookteentjes

### **Bereidingswijze**

Prik gaatjes in de aubergines met een vork en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Smeer de bovenkant in met olijfolie, kruid met peper en zout en schuif in een oven van 200°C gedurende 25 min.

Doe voor de ajvar de aubergines met geroosterde paprika, look, chilivlokken, azijn en maïsolie in een keukenrobot en blend tot een homogene massa.

Leg de kalfslapjes tussen 2 stukken vershoudfolie en klop plat met een deegrol. Besmeer ze daarna met de ajvar en rol op.

Kook de zoete aardappels gaar in licht gezouten water, giet af en stamp tot puree met de havermelk, ras el hanout, peper en zout.

Bak de opgerolde kalfslapjes in boter rondom rond bruin en blus de pan met kalfsbouillon.

Breng aan de kook en voeg de room toe, kruid bij met peper en zout en serveer de lapjes met zoete aardappelpuree.

## Keukenbenodigdheden

Oven

Keukenrobot

