

Hoofdgerecht: kalfsrollade met peperroomsaus en aardappel in schil uit de oven

Boodschappen brief (voor 5 a 6 personen);

- ✓ 1 kalfsrollade (ca 1 kg)
- ✓ 800 gram kriel aardappelen met schil
- ✓ 1 sjalotje
- ✓ 750 ml runderbouillon
- ✓ 1 potje groene peper korrels
- ✓ 25 gram tarwebloem
- ✓ 50 gram ongezouten boter
- ✓ 25 ML cognac
- ✓ 125 ML slagroom
- ✓ 2 teentjes knoflook
- ✓ Bosje rozemarijn
- ✓ olijfolie



Benodigheden:

- ✓ Kerntemperatuurmeter

- Verwarm de oven voor op 250 °C. Vul een ovenschaal met een klein laagje (ca. 250ml) runderbouillon. Schuif de schaal onderin de oven en breng het vocht aan de kook. Leg de rollade op een rooster boven de braadslede. Verlaag de temperatuur naar 175 °C.
- Verhit de boter in een steelpan en fruit hier de sjalot licht in aan. Voeg de bloem toe en roer met een houten lepel tot het mengsel lichtbruin kleurt. Roer de overige runderbouillon erdoor en breng aan de kook.
- Zet een koekenpan op hoog vuur en doe hier de peperkorrels incl. vocht in. Als het vocht bijna is verdampt dan afblussen met de cognac. Voeg dit toe aan het steelpannetje. Kook dit zachtjes in en voeg dan de slagroom toe. Eventueel op smaak maken met zout.
- Braad de rollade in 45-60 minuten bruin en gaar (kerntemperatuur 54 °C). Laat de rollade in aluminiumfolie 10 minuten rusten.
- Was de kriel in schil grondig. Snij de grote kriel indien gewenst een keer doormidden. Snij de knoflook heel fijn of doe dit door een knoflook pers. Ris de blaadjes rozemarijn van het takje. Snij de blaadjes nu grof. Voeg 4 eetlepels olijfolie, knoflook en de rozemarijn toe aan de aardappelen. Voeg een snufje zout en peper toe en meng dit alles goed door elkaar. Bak de aardappelen af in de oven op 175 graden gedurende 30 minuten.
- Serveer de rollade op een (voorverwarmde) schaal, en schep de gewenste kriel aardappelen en groente per persoon op bord. Maak het gerecht af met een schep overheerlijke peperroomsaus.

Eet smakelijk!

