

## Hoofdgerecht: Kalfsrollade met Romanesco

Boodschappen brief (voor 8 personen);

- ✓ 1600 gram aardappelen
- ✓ 1600 gram romanesco
- ✓ 800 gram kalfsrollade
- ✓ 40 gram vleesjus
- ✓ 40 gram boter
- ✓ 2 gram nootmuskaat
- ✓ Peper
- ✓ Zout



### Bereiding

- Zet de aardappelen op in koud water en wat zout en kook deze gaar. Dit duurt ongeveer 20 minuten.
- Zet nog een pan op met water en wat zout voor de romanesco.
- Snijd 8 gelijke plakken van de kalfsrollade en snijd de romanesco in roosjes.
- Zet een koekenpan op met boter.
- Bak de plakken rollade in de bruine boter.
- Giet de aardappelen af en vang wat kookvocht op.
- Meng hier de vleesjus doorheen.
- Giet de romanesco af en laat even droog stomen.
- Meng wat nootmuskaat, peper en zout door de romanesco.
- Serveer de gekookte aardappelen met de romanesco, kalfsrollade en vleesjus.

*Eet smakelijk!*