Rollade

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	40 Mins
Gaartijd	55 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Gehaktmassa

1 tl bakboter

1 ui

½ bosje peterselie

300 g Gehakt

Schil de ui, snijd in fijne blokjes en fruit in de braadboter. Hak de peterselie fijn, voeg toe en kort meefruiten. Goed laten afkoelen.

Voeg het gehakt toe en meng alles goed om.

Rollades

4 plakken gerookte boerenham

4 rundsschnitzel, telkens ca. 100 g, door de slager zeer dun gesneden

zout

peper

kleine hoeveelheid rozenpaprika

2 wortels

1 selderij, klein

1 ui

Verdeel de braadmassa in 4 gelijke porties, vorm rollen en omwikkel ze telkens met een schel ham.

Leg de rundsschnitzels op het werkvlak, klop ze vlak en breng op smaak met zout, peper en rozenpaprika. Leg in het midden van elke schnitzel een braadrol. Sla de rundsschnitzels boven en onder in, rol ze op en fixeer ze met een tandenstoker. Leg de rolladen in de porseleinen vorm.

Schil de wortelen en snijd in 2 cm dikke schijven. Schil de selderij en snijd in 5 mm dikke blokjes. Schil de ui en snijd in schijfjes. Voeg de groenten toe aan de rolladen in de porseleinen vorm. Schuif de vorm op het rooster op niveau 1 in de koude kookruimte. Stomen.

Steaming 100 °C gedurende 25 Mins

400 g aardappelen

Schil de aardappelen, deel in vieren en leg ze op de geperforeerde gaarplaat. Schuif de gaarplaat op niveau 3 bij de rolladen in de nog warme gaarruimte. Stomen.

Add ingredients

Steaming 100 °C gedurende 25 Mins

Haal de aardappelen uit de kookruimte en voeg zout toe.

250 ml runderbouillon

3 el Maïzena express, donker

1 el tomatenpuree

zout

peper

Meng de runderbouillon goed om met de maïzena en tomatenpuree en breng op smaak met zout en peper. Doe bouillon in de porseleinen vorm bij de rolladen. Verder garen.

Add ingredients

Hot air humid 180 °C gedurende 5 Mins

Serveer de rolladen met de groenten en gezouten aardappelen.

Accessoires

Geperforeerde gaarplaat 430 × 370 × 25 mm

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019