

KALFSROLLADE, MET TOMAATJES EN ROZEMARIJN

Ingrediënten (voor 8 personen):

- 1 kalfsrollade van 1 kg
- 2 ui
- 4 teentjes knoflook
- 4 rozemarijn takje
- 500 gram cherry tomaatjes
- 600ml kalfsfond (1 bouillon blokje + water)
- Roomboter
- 1 snufje zout
- 1 snufje peper



Bereiding in de oven:

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.

Pel de uien en de knoflooktenen. Snijd de ui in halve ringen en de knoflook in dunne plakjes. Bestrooi de rollade met peper en zout en was de cherry tomaatjes.

Verhit roomboter in een bakpan en bak de rollade aan beide kanten mooi bruin. Voeg de ui en knoflook toe en bak deze nog enkele minuten.

Schenk de kalfsfond samen met de rozemarijn erbij en laat het enkele minuten inkoken. Verplaats hierna de rollade samen met de saus naar de ovenschaal. Voeg de cherry tomaatjes toe aan de ovenschaal en bak de rollade gaar in de oven voor ongeveer 30 minuten (exacte tijd is afhankelijk van de oven).

Haal de rollade uit de oven en laat even rusten. Verwijder hierna de rozemarijn takjes.

Tip: Serveer met bijvoorbeeld pommes duchesse en warme groenten.

Bereiding in de pan:

Pel de uien en de knoflooktenen. Snijd de ui in halve ringen en de knoflook in dunne plakjes. Bestrooi de rollade met peper en zout en was de cherry tomaatjes.

Verhit roomboter in een bakpan en bak de rollade aan beide kanten mooi bruin. Voeg de ui en knoflook toe en bak deze nog enkele minuten.

Schenk de kalfsfond erbij samen met de rozemarijn en laat het komende 45 inkoken. Voeg hierna de cherry tomaatjes toe en laat nog eens 5 - 10 minuten inkoken.

Haal de pan van het vuur en laat de rollade even rusten. Verwijder hierna de rozemarijn takjes.

Tip: Serveer met bijvoorbeeld pommes duchesse en warme groenten.

Eet smakelijk!